KoMo

I produttori di macine

Istruzioni operative
Per mulini e fioccatrici

Da oltre 30 anni

Vorremmo ringraziarvi e siamo lieti che abbiate deciso di acquistare un prodotto dalla nostra azienda. Ti godrai il tuo dispositivo per molto tempo, poiché è stato prodotto a mano usando i migliori materiali e una grande cura per i dettagli. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
Ci troverai tutte le informazioni per un utilizzo sicuro.

Vi auguriamo di divertirvi a preparare i vostri piatti raffinati

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza per i dispositivi KoMo 4
Funzionamento generale della fioccatrice 6
Funzionamento FlicFloc 7
Funzionamento Flocino 8
Funzionamento fioccatrice elettrica 9
Funzionamento generale dei mulini 10
Funzionamento del mulino manuale 11
Funzionamento del mulino elettrico 12
Funzionamento apparecchi combinati 14
Funzionamento setaccio sovrapponibile 15
Sostituzione della macina 17
Risoluzione dei problemi 18
Da provare 19
Ulteriori informazioni 21
Condizioni di garanzia 23

Istruzioni di sicurezza per i dispositivi KoMo

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e seguire le note allegate.

Collegare il dispositivo elettrico solo a una presa di corrente adeguata. Controlla che i dati indicati sulla targhetta di identificazione siano conformi alla tua rete elettrica. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Utilizzare il dispositivo solo se tutti le parti sono assemblate in perfette condizioni.

Utilizzare solo granaglie prive di impurità. Le granaglie naturalmente contengono spesso piccole pietre e impurità che potrebbero danneggiare il dispositivo.

Il tuo dispositivo KoMo è prevalentemente costruito in legno. Questo materiale è sensibile alle condizioni ambientali. Le fluttuazioni di umidità e temperatura potrebbero causare piccole fratture senza pregiudicarne il buon funzionamento. Non posizionare il dispositivo in prossimità di caloriferi o fornelli ed evitare di esporlo alla luce solare diretta per proteggere al meglio l'involucro.

I nostri dispositivi sono progettati per la macinazione di piccole quantità di chicchi in farina, macinato o fiocchi. Per maggiori quantità bisogna utilizzare i nostri dispositivi professionali.

Devono essere gestiti solo da adulti che sono fisicamente e mentalmente in grado di utilizzare i dispositivi e che hanno letto completamente queste istruzioni.

Spegni il dispositivo appena finisce la materia prima.

Prima di aprire il dispositivo, il cavo di alimentazione deve essere sempre scollegato! Pericolo di lesioni a causa delle parti in movimento e rischio di intrappolamento!

Posizionare il dispositivo durante l'uso su un supporto piano rigido (ad esempio il ripiano della cucina). Garantirà che le fessure presenti nella parte inferiore del dispositivo siano libere per ventilare il motore.

Non utilizzare il dispositivo all'esterno, in ambienti umidi o vicino a contenitori aperti contenenti acqua. Il dispositivo non deve bagnarsi mai.

Assicurati di raccogliere il macinato o i fiocchi in un contenitore sufficientemente grande, in modo da non ostruire l'uscita.

Prima di utilizzare il dispositivo, controlla sul sito web www.komo.bio se il dispositivo è idoneo al tipo di materia prima che si desidera macinare.

Finché il dispositivo è avvitato insieme e può essere aperto solo con gli appositi attrezzi, solo il nostro servizio assistenza è autorizzato ad aprirlo. Il mancato rispetto di quest'avvertenza fa decadere la garanzia. Non sono necessari attrezzi per eseguire la normale pulizia ad eccezione che per lo smontaggio delle macine a scopo di manutenzione e pulizia. Osservare scrupolosamente le istruzioni in questo manuale per lo smontaggio.

Non tirare il cavo per estrarre la spina dalla presa, ma tirare direttamente la spina e non posizionare il cavo su spigoli vivi.

Il cavo di alimentazione del dispositivo danneggiato deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale competente.

Tenere il dispositivo lontano da liquidi, calore, fiamme libere e ambienti umidi.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o da un modo d'utilizzo errato.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Funzionamento generale della fioccatrice

Quali materiali possono essere macinati?
Avena, segale, frumento, grano saraceno, miglio, orzo, farro, chicchi di grano immaturo, riso, sesamo, semi di lino, semi di papavero e spezie come semi di cumino, pepe o finocchio. Questa è solo una piccola scelta, questa lista è continuamente ampliata e una versione aggiornata si trova sempre sul sito web www.komo.bio.

Fiocchi

I chicchi da fioccare devono essere ben puliti, altrimenti le impurezze, come ad es. pietre, potrebbero danneggiare il dispositivo.

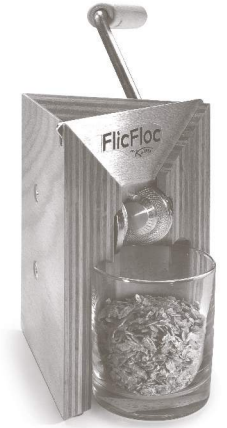
QUICK TIP

RACCOMANDAZIONE: i fiocchi d'avena prodotti devono essere consumati entro breve tempo poiché perdono rapidamente preziose sostanze nutritive durante la conservazione.

Consigliamo l'avena decorticata

Inumidire brevemente le altre varietà di cereali in un colino, lasciarle asciugare per alcune ore prima di macinarli altrimenti potrebbero impaccarsi.

Funzionamento FlicFloc



Assemblaggio
1. Fissare la fioccatrice al piano di un tavolo o altro ripiano simile con l'aiuto dei due morsetti a vite.
2. Quindi ruotare la manovella in senso orario.
3. Inserire la lamiera di acciaio nella fenditura col logo FlicFloc rivolta verso l'alto.

Istruzioni
1. Posizionare il recipiente in dotazione nello spazio per l'uscita sotto il dispositivo.
2. Versare i chicchi da fioccare nella tramoggia.
3. Girare la manovella.
4. La fioccatrice è impostata in modo tale da poter schiacciare mais e semi oleosi.

Grazie alla tecnica FlicFloc non è necessario impostare lo spessore dei fiocchi.

Pulizia
1. Tirare verso l'alto la lamiera d'acciaio con il logo per rimuoverla. Non introdurre le dita fino ad arrivare a toccare i rulli rotanti. Pericolo di rimanere incastrati!
2. Pulire i rulli con un pennello o un panno. Contemporaneamente spostare i rulli ruotando la manovella.

Smontaggio
1. Bloccare i rulli dal basso con il cuneo che è compreso nello spazio per l'uscita.
2. Smontare la manovella ruotandola in senso antiorario.

Manutenzione

Il rivestimento è realizzato in multistrato di faggio e rifinito con oli vegetali. La cura regolare può essere eseguita con un panno asciutto o umido. Se ci sono segni di usura dopo un po ,di tempo, è possibile trattarlo con ad es. olio di lino bollito, che è disponibile nei negozi specializzati.

Funzionamento
FlicFloc Flocino

Assemblaggio

1. Fissare la fioccatrice con entrambi i morsetti al piano del tavolo o a superfici analoghe.
2. Inserire quindi la manovella, avvitandola in senso orario.
3. Inserire nella fessura la lamina con il logo FlicFloc in alto.

Istruzioni

1. Posizionare il recipiente in dotazione sotto il punto di uscita dei fiocchi.
2. Versare nell'imbuto i cereali da ridurre in fiocchi (ad es. avena nuda).
3. Girare la manovella.

La fioccatrice può schiacciare sia cereali che semi oleosi. Con la tecnica FlicFloc non c'è bisogno di impostare lo spessore dei fiocchi.

Pulizia

1. Estrarre la lamina con il logo FlicFloc.

Non infilare le dita nei rulli rotanti: c'è il rischio che rimangano incastrate!

2. Pulire i rulli con una spazzola o con un panno, girando allo stesso tempo la manovella per muoverli.

Smontaggio

1. Bloccare i rulli dal basso con il cuneo in dotazione.
2. Sfilare la manovella ruotandola in senso antiorario.

Manutenzione

La struttura è in legno di faggio Multiplex, trattato con oli vegetali. La manutenzione ordinaria può essere eseguita con un panno umido o asciutto. Se dopo qualche tempo dovessero essere presenti segni di usura, il legno può essere trattato con vernice all'olio di lino, reperibile presso i negozi specializzati.

Funzionamento
Fioccatrice elettrica

Istruzioni

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Non inserire mai le dita nella fioccatrice: c'è il rischio che rimangano incastrate!

2. Posizionare un recipiente sotto il punto di uscita dei fiocchi.
3. Versare nell'imbuto i cereali da trasformare (ad es. avena nuda).
4. Accendere l'apparecchio.

CONSIGLIO: se necessario è possibile regolare lo spessore dei fiocchi con l'apposita manopola, dopo aver rimosso il pannello frontale e svuotato la fioccatrice.
Al termine della fioccatura, spegnere l'apparecchio.

Pulizia

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2. Rimuovere il pannello frontale.
3. Togliere la fioccatrice, spostandola in avanti.
4. Pulire l'unità con un panno o con una spazzola sotto l'acqua corrente e asciugarla prima di rimontare il tutto.

5. Durante il riassemblaggio assicurarsi che il perno dietro la fioccatrice sia ben inserito nel giunto.

Manutenzione

La struttura è in faggio massello / multiplex trattato con oli vegetali. La manutenzione ordinaria può essere eseguita con un panno umido o asciutto. Se dopo qualche tempo dovessero essere presenti segni di usura, il legno può essere trattato con vernice all'olio di lino, reperibile presso i negozi specializzati.

Funzionamento generale dei mulini

Quali materiali possono essere macinati?
Grano, avena, farro, grano saraceno, riso, orzo, miglio, grano di farro immaturo, mais, caffè, molte spezie come semi di cumino, pepe, coriandolo, anice o finocchio. Questa è solo una piccola scelta, questa lista è continuamente ampliata e la sua versione più recente può sempre essere trovata al sito www.komo.bio.

Cereali da macinare

I chicchi da macinare devono essere ben puliti, altrimenti le impurezze, come ad es. pietre, potrebbero danneggiare il dispositivo.

- Macina la tua farina in una volta sola, non è possibile aumentare la finezza macinandola più volte, perché le macine potrebbero spianarsi.
- Conserva sempre il tuo macinato in un luogo fresco e asciutto. Se il macinato è troppo umido, si può metterlo in un sacchetto di lino vicino ad una fonte di calore per un tempo lungo o spianarlo in una teglia e metterlo in forno a 50°C per circa mezz'ora.

QUICK TIP

RACCOMANDAZIONE: testare l'umidità schiacciando un chicco con un cucchiaio su una superficie liscia. Se il chicco si spezza è abbastanza asciutto. Se si schiaccia come un chicco d'avena è troppo umido.

- Per evitare l'annidamento di tignole e insetti durante l'inutilizzo del mulino, è possibile mettere una bustina con erbe mediche o alloro nel foro d'uscita o nella camera di macinazione.
- Specialmente quando si macinano cereali duri come riso o mais, versare i chicchi nella tramoggia di carico mentre il mulino è acceso e non spegnerlo fino al termine della macinazione.

Funzionamento del mulino mauale

Assemblaggio
1. Con l'ausilio dei due morsetti, fissare il mulino a un tavolo o ad una analoga superficie piana.
2. Inserire quindi la manovella, avvitandola in senso orario.
3. Infine inserire l'imbuto con l'adattatore e il coperchio.

Istruzioni
1. Posizionare la coppetta in dotazione sotto l'erogatore del macinato.
2. Versare il prodotto da macinare nell'imbuto.
3. Girare la manovella in senso orario.
4. Se necessario, regolare il grado di finezza della farina con l'apposita vite di regolazione, girando contemporaneamente la manovella o, in alternativa, svuotando anticipatamente la macina.

Pulizia
Con un utilizzo corretto, i componenti del mulino non necessitano di essere puliti separatamente. Se viene inserito materiale umido, oleoso o non adatto, compromettendo così il funzionamento delle macine, procedere come segue:
1. impostare la finezza da media a grossolana;
2. girare la manovella fino a quando l'unità di macinazione risulta vuota;
3. versare un paio di manciate di riso a grani lunghi e macinare con finezza da media a

Smontaggio
Di regola il mulino non deve essere mai smontato. Qualora tale operazione dovesse rendersi necessaria, procedere come segue:
1. lasciare l'apparecchio fissato al tavolo;
2. rimuovere l'imbuto insieme al piccolo tubo di raccordo;
3. impostare la finezza di macinazione su "grossolana";
4. svitare entrambe le viti girando con la chiave a brugola in senso antiorario;
5. rimuovere il pannello laterale con la manopola di regolazione, tirandolo verso la parte posteriore;
6. staccare con cautela il tubo in Plexiglas;
7. è possibile pulire le macine con una spazzola dura, facendo attenzione che non sia né bagnata né umida;
8. rimontare seguendo le istruzioni in ordine inverso;
9. avvitare le viti quanto basta, senza stringere troppo.

3. Impostare su grossolana

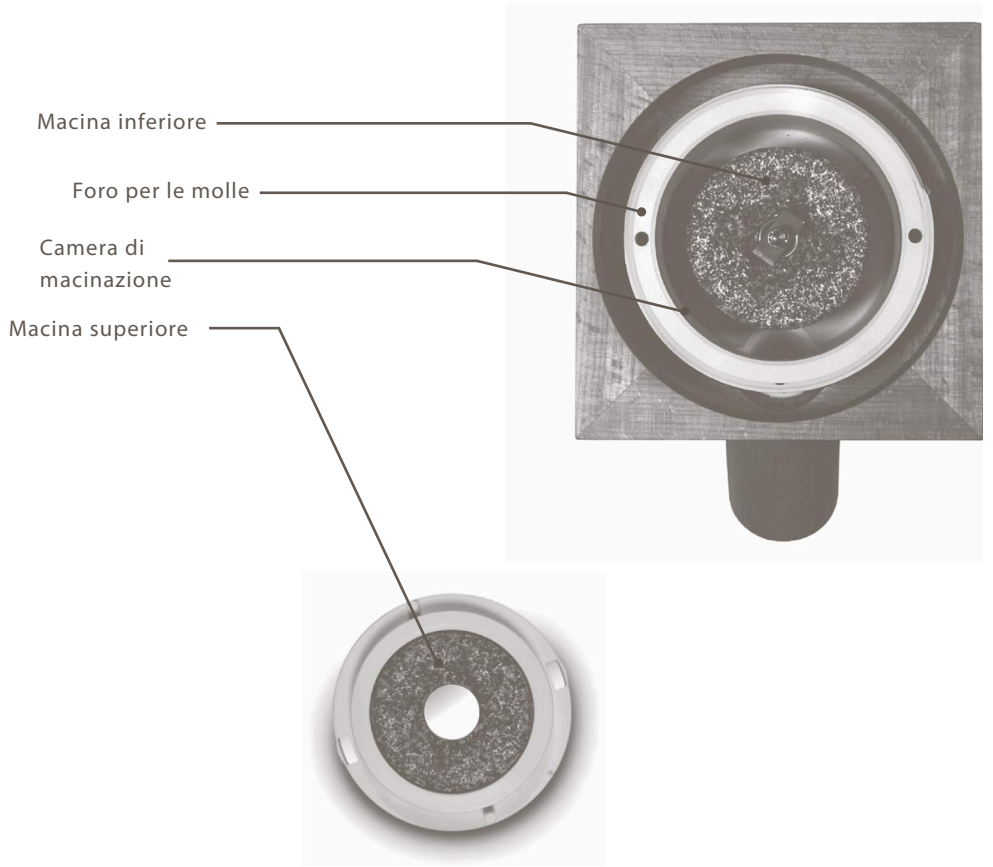
4. Svitare le viti

5. Togliere il pannello laterale

Manutenzione
Il mulino manuale è realizzato in acero massello; la superficie è laccata. Per la manutenzione è sufficiente pulirlo con un panno asciutto o umido.

Funzionamento del mulino elettrico

Vista della parte interna



Istruzioni

1. Collega la presa del mulino alla corrente elettrica.
2. Metti un contenitore sotto la bocca d'uscita della farina.
3. Accendi il mulino.
4. Regolare la finezza desiderata ruotando la tramoggia.

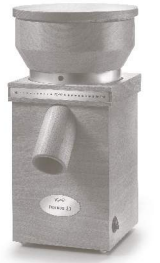
QUICK TIP RACCOMANDAZIONE: Impostare la regolazione della finezza ruotando la tramoggia vuota nella direzione Fine mentre il mulino è acceso finché si sente il rumore delle macine che si sfiorano. Quindi, girare un po' in direzione di Coarse (Grossa), fino a quando il rumore della macinatura sparisce e hai trovato l'impostazione migliore!

5. Riempire di chicchi la tramoggia.
6. Se necessario, regolare nuovamente la finezza ruotando la tramoggia mentre è vuota o durante la macinatura.
7. Spegnere il mulino appena si termina di macinare.

Pulizia

Non è necessario pulire il mulino smontandolo dopo ogni utilizzo, se viene usato come previsto. Tuttavia, se le mole risultassero spianate a causa di un carico, ad es. sbagliato, umido o oleoso, si può procedere come segue:

1. Impostare la regolazione della finezza su Grossa (Coarse) ruotando la tramoggia.
2. Caricare nella tramoggia un paio di manciate di riso a grani lunghi e macinarlo.
3. Ripetere questa operazione se il mulino è molto sporco.
4. Quando si deve lasciare il mulino fermo per un lungo periodo si consiglia di procedere come descritto sopra tenendo un'aspirapolvere vicino all'uscita e al coperchio aperto, per rimuovere tutti i residui di farina.



Smontaggio

In generale, non dovrebbe essere necessario aprire la camera di macinazione, ma se necessario, si prega di osservare le seguenti istruzioni:

1. Scollegare il dispositivo dalla corrente elettrica.
2. Ruotare la tramoggia nella direzione Coarse - Grossa (in senso antiorario), fino a quando si può togliere la tramoggia.
3. Rimuovere la macina superiore.
2. Pulire la camera di macinazione con un panno o una spazzola e asciugare le macine con una spazzola dura come richiesto, non usare mai una spazzola umida o bagnata.

Manutenzione

L'alloggiamento è realizzato in massello di faggio o in multistrato di faggio verniciato con oli vegetali. La cura regolare può essere eseguita con un panno asciutto o umido. Se ci sono segni di usura dopo un po' di tempo, è possibile trattarlo con ad es. olio di lino bollito, disponibile nei negozi specializzati.

Funzionamento
Apparecchi combinati

I mulini multifunzione nascono dalla combinazione tra i nostri mulini e le nostre fioccatrici. La descrizione dei vari apparecchi si trova nei capitoli seguenti:

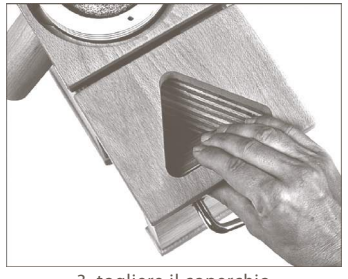
- FidiFloc: mulino elettrico, FlicFloc, indicazioni qui sotto
- Duett: mulino elettrico, fioccatrice elettrica

FidiFloc:

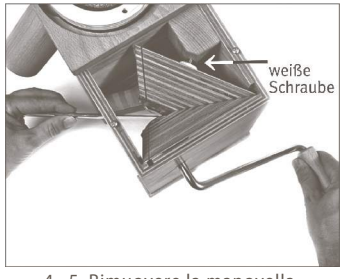
QUICK TIP

Rimuovere la fioccatrice

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2. Girare l'imbuto verso l'impostazione "grossolana" (in senso antiorario), finché non è possibile toglierlo.
4. Svitare la manovella, bloccare i rulli da sotto con il cuneo in dotazione.
5. Allentare la vite bianca girandola con le dita in senso antiorario.
6. Estrarre l'unità fioccatrice verso l'alto.



3. togliere il coperchio



4., 5. Rimuovere la manovella, allentare la vite

6. Estrarre l'unità

Funzionamento
setaccio sovrapponibile

Istruzioni

È possibile setacciare farina di ogni tipo, come grano, riso, mais, ecc. Non setacciare invece semi oleosi o noci perché ostruirebbero i setacci.

Montaggio del setaccio:

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Girare l'imbuto verso l'impostazione "grossolana" (in senso antiorario), finché è possibile toglierlo.
3. Rimuovere la macina superiore.
4. Posizionare l'anello bianco di plastica al posto della macina superiore, come nell'immagine.

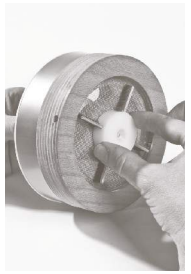
5. Collocare il cilindro in Plexiglas sulla parte inferiore del setaccio, con le due sfere che si posizionano negli incavi del cilindro; a tale scopo potrebbe essere necessario ruotare leggermente il cilindro.
6. Al posto dell'imbuto, fissare il setaccio, ruotandolo di un giro.
7. Accendere il mulino.
8. Ruotare il setaccio verso l'impostazione più ‚fine', fino a quando le spazzole ruotano.
9. Dopodiché dare un altro quarto di giro verso l'impostazione più ‚fine'.
10. Spegnere il mulino.
11. Inserire il macinato nel setaccio.
12. Mettere il coperchio.
13. Posizionare la ciotola sotto l'erogatore del macinato.
14. Accendere il mulino.
15. Al termine dell'operazione, spegnere il mulino.
16. Rimuovere il setaccio dopo l'uso, ruotandolo in senso antiorario.

CONSIGLIO: ruotare il setaccio agendo sempre sulla base in legno, mai sul tubo di plexiglas.

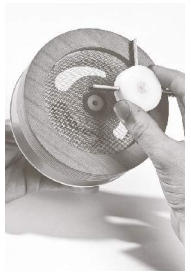
Sostituzione del setaccio

1. Rimuovere il setaccio ruotando la base in legno in senso antiorario.
2. Togliere il cilindro in plexiglas dal setaccio, tirandolo leggermente verso l'alto.
3. Svitare il porta spazzola: premendo contro il lato inferiore, ruotare il disco di plastica bianco in senso orario (filettatura sinistra).
4. Sostituire il setaccio, facendo attenzione che l'anello di plastica centrale sia posizionato con il lato piatto rivolto verso l'alto (Fig. 5).
5. Serrare nuovamente l'attacco delle spazzole.
6. Ricollocare il cilindro in plexiglas nella parte inferiore del setaccio, con le due sfere che si posizionano negli incavi del cilindro (Fig. 6).

2. Rimuovere il cilindro



3. Svitare il supporto



3. Togliere il supporto

4. Sostituire il setaccio

5. Anello in plastica

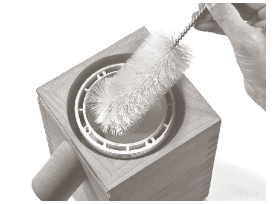
6. Posizionamento delle sfere

Sostituzione della macina

Istruzioni

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2. Girare l'imbuto del mulino verso l'impostazione "grossolana" (in senso antiorario), finché è possibile toglierlo.
3. Rimuovere la macina superiore.
4. Tenere ferma la macina inferiore e svitare (filettatura sinistra) la vite centrale con la chiave a brugola in dotazione, rimuovendo quindi anche il disco e il fermo.
5. Con il filo in dotazione, tirare simmetricamente dal basso verso l'alto la macina inferiore e rimuoverla (la spazzola della macina deve rimanere posizionata in direzione dello scarico).
6. Pulire la camera di macinazione e lo scarico con lo scovolino.
7. Riposizionare la camera di macinazione iniziando dallo scarico.
8. Inserire la macina di ricambio inferiore con disco, blocco e vite, avvitando bene in senso antiorario.
9. Collocare la macina di ricambio superiore.
10. Montare l'imbuto.
11. Impostare il grado di finezza, come descritto nelle istruzioni del mulino: per ottenere il maggior grado di finezza l'impostazione può differire da quella originale.
12. Selezionare il grado di finezza desiderato.
13. Per informazioni dettagliate sulla messa in funzione o sulla regolazione del grado di finezza, consultare il capitolo "Utilizzo del mulino elettrico".

6.



7.

8.

Risoluzione dei problemi

Il motore fa rumore ma le macine non girano.
Ruotare l'impostazione su Coarse - Grossa, finché le macine si sbloccano. Successivamente imposta il grado di finezza desiderato.

Il mulino si ferma durante il funzionamento.
Lo spegnimento dovuto al surriscaldamento avviene solo in caso di sovraccarico. In questo caso, scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare almeno il doppio del tempo impiegato per la macinazione. Oltre a fare ciò ricercare le cause del sovraccarico per evitare di ricreale.

Il mulino è intasato.
Ruotare l'impostazione su Coarse - Grossa, finché il mulino si avvia e poi imposta il grado di finezza desiderato. Se il problema persiste, consultare il capitolo „Pulizia" nelle istruzioni per l'uso del mulino corrispondente.

Il rumore di macinatura non è più udibile - le macine sono intasate.
Questo problemi si verifica se si macinano granaglie non adatte, troppo umide o oleose. Per la risoluzione dei problemi consultare il capitolo „Pulizia" nelle istruzioni per l'uso del mulino corrispondente.

Il mulino si arresta durante la macinazione impostata su molto fine. Non esce farina dal mulino.
Impostare una finezza più grossa e riavviare il mulino.

Le macine sono sporche.
Seguire le indicazioni contenute nel capitolo „Pulizia" delle istruzioni operative del mulino corrispondente o guardare il video-tutorial sulla nostra homepage.

Il problema non rientra nei casi menzionati sopra.
Non esitare a contattarci al numero di telefono e all'indirizzo email che si trovano nell'ultima pagina di questo manuale. Si può inoltre consultare la sezione „FAQ" nel sito web www.komo.bio

Da provare

Ricetta semplicissima per pane integrale

Per una pagnotta di pane:
- 1 bustina di lievito secco 1⁄2 cucchiaino di miele
- 500 ml di acqua tiepida
- 350 g farro
- 150 g di segale
- 2 cucchiaini di sale marino
- 2 cucchiai di aceto di mele
- 75 g di semi misti (semi di girasole, di sesamo, di lino, di papavero e di zucca)
- 1/4 di cucchiaino di coriandolo, cumino e finocchio macinati

Sciogliere il lievito secco e il miele in metà dell'acqua tiepida. Lasciare riattivare il lievito per 10 minuti circa. Macinare finemente farro e segale nel mulino; versare in una ciotola e aggiungere sale, aceto di mele, semi e spezie miste, mescolando bene. Aggiungere il composto di lievito e l'acqua rimanente, lavorando fino ad ottenere un impasto appiccicoso. Non lasciar riposare l'impasto, ma versare immediatamente in una teglia imburrata e cosparsa con semi di sesamo. Mettere il pane nel forno freddo e cuocere a 200 °C (ventilato 180 °C) per circa 75 minuti. Estrarre la pagnotta dalla teglia, distaccando il bordo con l'aiuto di un coltello e lasciar raffreddare su una griglia.

Tempo di preparazione: circa 20 minuti di lavorazione e 75 minuti di cottura.

Consiglio: poiché l'impasto non deve lievitare, la preparazione risulta molto breve. È perciò una ricetta realizzabile dai bambini o anche dagli adulti, che non hanno molto tempo libero a disposizione.

Il risultato è un pane integrale fragrante, ottimo con il burro spalmato.

Da provare

KoMo Müsli per la prima colazione

- Dosi per persona:
- 1 banana matura
- 3⁄4 tazza di avena nuda in fiocchi, latte o succo di frutta
- 1 cucchiaio di semi di sesamo (decorticati)
- 1 mela piccola (in alternativa bacche o altra frutta fresca)
- 3-4 noci

Schiacciare la banana matura con una forchetta in un piatto fondo fino a ridurla in poltiglia.

Aggiungere l'avena macinata in fiocchi con la fioccatrice allo spessore desiderato. Cospargere con il sesamo, aggiungere un po' di latte e mescolare il tutto. Tagliare la mela a dadini e unire le noci tritate grossolanamente.

A seconda delle preferenze, la mela può essere sostituita da qualsiasi altro frutto.

KoMoMix+ in 6 colori moda

Magic 250Watt

Pk1 elegante e raffinato

Silos dispenser cereali 3 scomparti

Jumbo 750 Watt

REALIZZIAMO MULINI, MIXER E TANTO ALTRO ANCORA

KoMo

DUREVOLI, INNOVATIVI E DI OTTIMA QUALITÀ

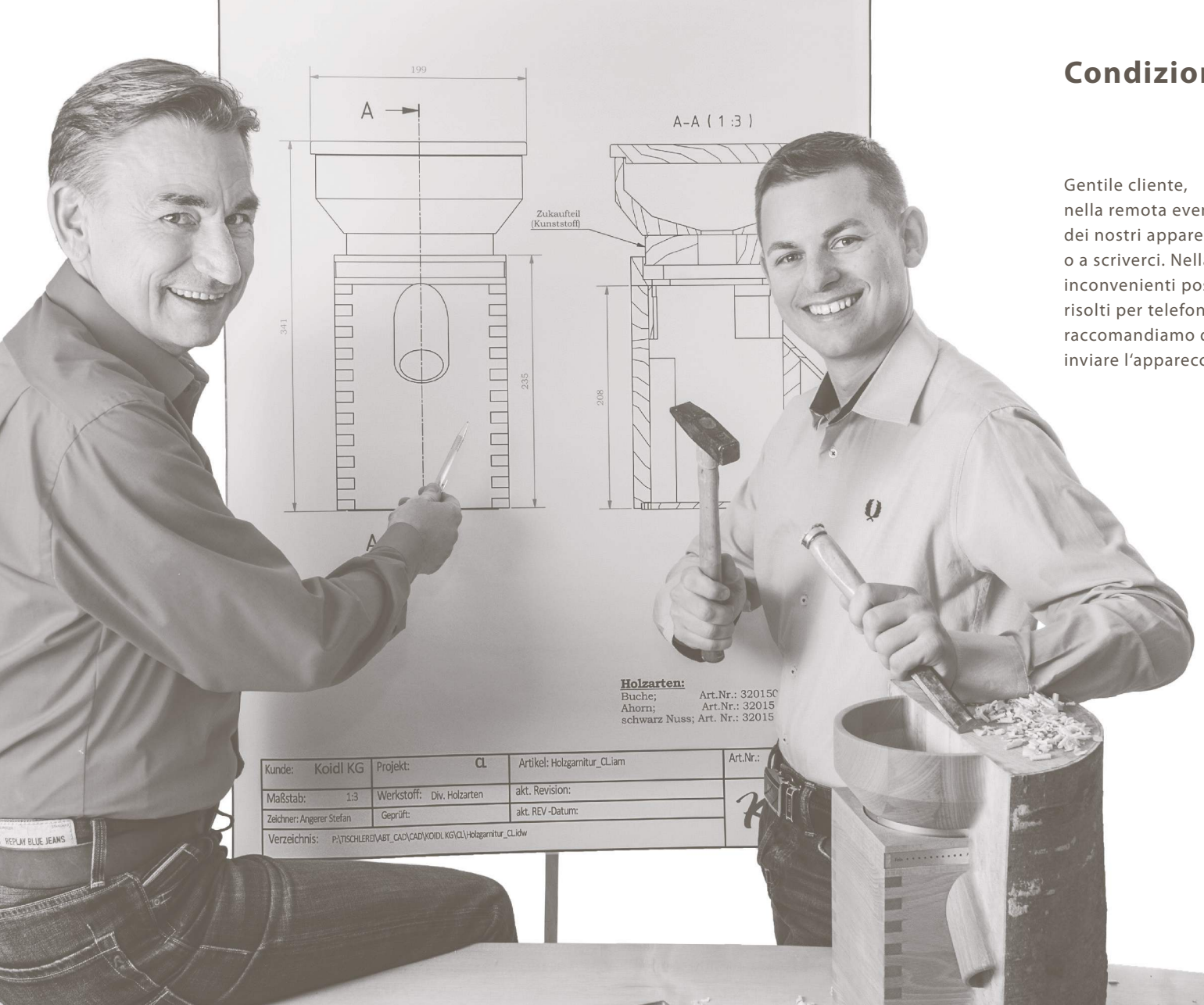
FidiFloc 21e FidiFloc Medium 250/360 Watt

Fidibus 21 250 Watt

Silos dispenser cereali 1 scomparto

Duett 100 360 Watt

Flocino fioccatrice manuale



Condizioni di garanzia

Gentile cliente,
nella remota eventualità di problemi con uno dei nostri apparecchi, non esiti a telefonarci o a scriverci. Nella maggior parte dei casi gli inconvenienti possono essere rapidamente risolti per telefono dai nostri specialisti. Le raccomandiamo di contattarci sempre, prima di inviare l'apparecchio.

Si prega di notare quanto segue:

la garanzia è valida soltanto con lo scontrino originale e solo per difetti di fabbricazione o dei materiali, ma non per danni, ad esempio alla struttura esterna, verificatisi dopo la messa in funzione. Piccole fessurazioni del legno non sono considerate un difetto del materiale. La garanzia decade in caso di trattamento non idoneo o non previsto dal presente manuale e in seguito a modifiche e interventi non effettuati dal nostro servizio assistenza. Dopo l'intervento in garanzia, il periodo di garanzia non viene né rinnovato né

Il periodo di garanzia relativo ad ogni apparecchio è indicato sul nostro attuale catalogo e sul nostro sito web: www.komo.bio.

Siamo naturalmente disponibili ad eseguire riparazioni anche dopo la scadenza della garanzia: la preghiamo di contattarci!

E indirizzo E-Mail si trovano nell'ultima pagina del presente libretto

SIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE

IL NOSTRO SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI VI RISPONDE
AL NUMERO DI TELEFONO: +49 (0)89 2030 4613 4

KoMo AUSTRIA
KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfl 6, 6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 20160, F: +43 (0)5335 20164
komo@komo.bio

KoMo GERMANIA
KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44, 81379 München
T: +49 (0)89 2030 4613 4, F: +49 (0)89 2030 4613 5
komo@komo.gmbh

www.komo.bio

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti, fornitori e ricette di cucina integrale, visitate **www.komo.bio**

Tutti i nostri video, ad es. istruzioni relative a macine e fioccatrici, sono disponibili su: YouTube komogmbh

Ci trovate anche su Instagram e Facebook sotto komo.bio

KoMo
I produttori di macine

© KoMo GmbH & Co. KG, Settembre 2017

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C019545

Timbro del negoziante