

KOMO

KOMO Mix

Der Standmixer mit Superpower!
The Blender with Superpower!

Service Heft
Service Manual



Mit Liebe zum Handwerk und zur guten Küche

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses KomoMix. Dieses Gerät ist innovativ konzipiert und von langlebiger Qualität. Wir sind sicher, dass Sie mit dem KomoMix in den nächsten Jahren viel Freude haben werden.

Ihre Zufriedenheit mit unseren Geräten liegt uns am Herzen. Sollten Sie noch Fragen oder Anmerkungen zu diesem Gerät haben, so setzen Sie sich bitte per E-Mail mit uns in Verbindung: info@frischmahlen.com.

Ihre Meinung ist uns wichtig und wir freuen uns über jede Rückmeldung.

Ihr
Wolfgang Mock und Peter Koidl
Gründer und Geschäftsführer von KoMo

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	6
Vor dem ersten Gebrauch	8
Inbetriebnahme	8
Reinigung und Pflege	12
Technische Angaben, Störungen beheben	14
Tipps für die Anwendung	16
Garantie & Kontakt	18
Impressum	



Sicherheitshinweise



Die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise gelten immer, wenn Sie ein Elektrogerät benutzen. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt entwickelt.

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig alle Anweisungen!

- Um sich vor der Gefahr eines elektrischen Schlages zu schützen, stellen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit o.ä.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit oder in der Nähe von Kindern benutzen.

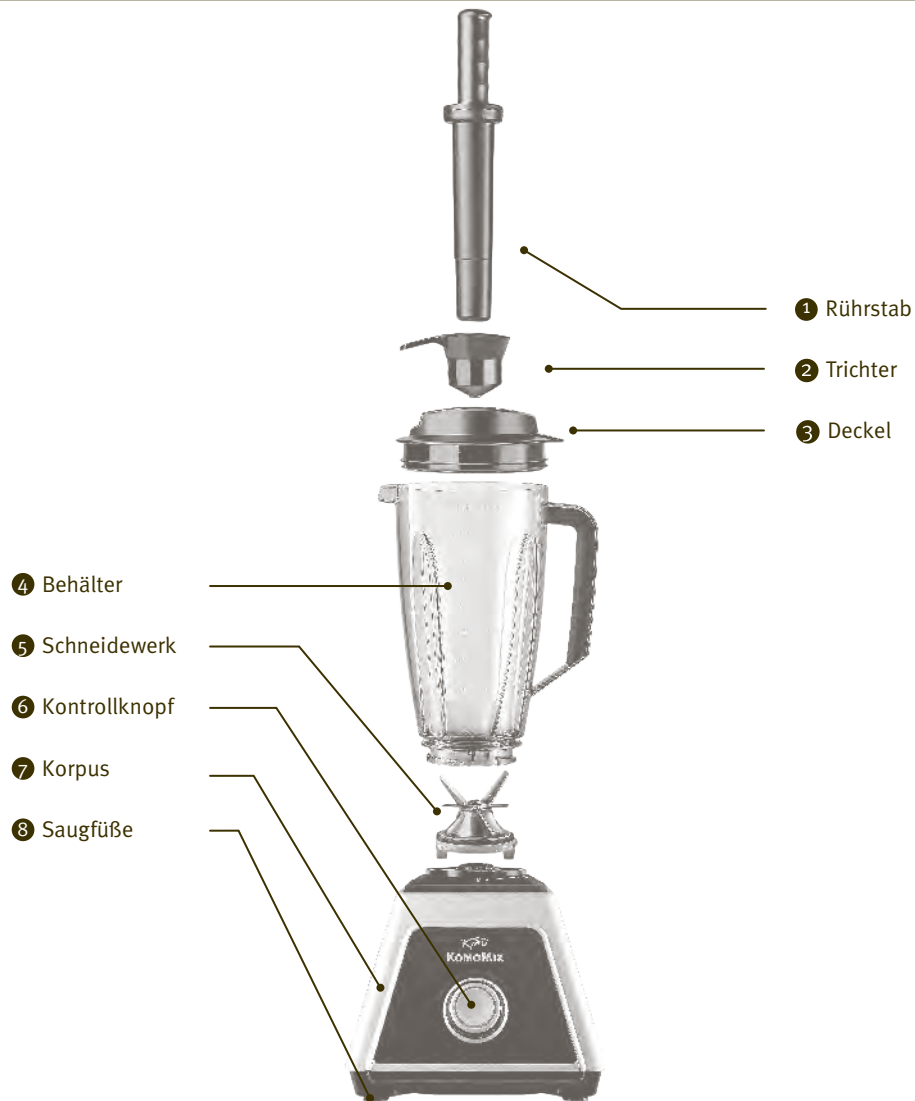
- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen oder bevor Sie Teile an- oder abbauen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn der Mixer eingeschaltet ist – vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stecker oder Kabel. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, übergeben Sie es zur Überprüfung oder Reparatur an einen qualifizierten Fachmann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen.
- Das Kabel darf keine heißen Oberflächen berühren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie nie ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände während des Mixvorgangs in den Behälter. Sie können sich schwer verletzen und außerdem Schäden am Gerät verursachen.
- Um das Risiko von Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie die Klingeneinheit niemals lose auf den Korpus, ohne zuvor den Behälter richtig an der Klingeneinheit befestigt zu haben.
- Betreiben Sie den Mixer immer mit Deckel.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann Brände, elektrische Schläge und Verletzungen verursachen oder das Gerät beschädigen.
- Sichern Sie den Behälter beim Mixen heißer Flüssigkeiten immer mit dem Deckel.

- Die Klingen sind scharf. Seien Sie vorsichtig.
- Schauen Sie niemals direkt in den Mixer, wenn der Motor läuft.
- Füllen Sie zum Mixen nie mehr als 240 ml heiße Flüssigkeit in den Behälter.
- Starten Sie den Mixer immer bei geringer Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese dann vorsichtig.

Bewahren Sie diese Anweisung sorgfältig auf!

**1 Rührstab**

in patentiertem Design, schiebt das Mixgut nach unten an das Schneidewerk und sorgt für dessen Zirkulation im Behälter.

3 Deckel

mit Silikondichtung für optimalen Verschluss des Behälters. In der Unterseite des Deckels befindet sich der Klingenschlüssel, mit dem sich die Klingeneinheit demontieren lässt.

2 Trichter

zum Einlassen flüssiger Zutaten in das Mixgut, wie z. B. bei der Herstellung von Mayonnaisen, ohne dabei den Deckel öffnen oder das Gerät abschalten zu müssen.

4 Behälter

Tritan-Behälter (BPA-frei) aus Tritan Co-Polyester mit 1,7 l Fassungsvermögen.

5 Patentiertes Schneidewerk

8-fache Klingeneinheit, mit in zwei Kugellagern perfekt gelagerten, bestehend aus: 4 patentierten Titanium-Klingen und 4 weiteren, räumlich optimal angeordneten Edelstahlklingen zum Zerkleinern des Füllgutes.

6 One-Touch-Kontrollknopf

zur Bedienung und Geschwindigkeitsregelung. Für präzise Steuerung der Mixgeschwindigkeit den Knopf drehen. Für kurze Miximpulse den Knopf drücken.

7 Korpus

enthält einen leistungsstarken Motor. Der niedrige Schwerpunkt sorgt für extrem hohe Stabilität und Standfestigkeit des Gerätes. Saugnapf-Füße verhindern zudem, dass sich der Mixer während des Mixvorganges bewegen kann. Das Kabel lässt sich am Geräteboden aufwickeln.

Vor dem ersten Gebrauch

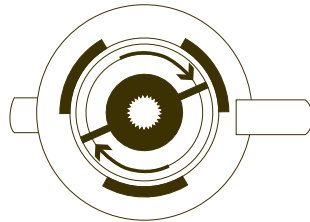
- Entfernen Sie die Schutzfolie aus dem Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheit richtig arretiert und befestigt ist (siehe Montageanleitung auf der folgenden Seite).
- Reinigen Sie den Mixer vor dem ersten Gebrauch mit warmen Wasser und ein wenig Spülmittel.
- Machen Sie einen Testlauf: Gerät bei halber Geschwindigkeit für ca. eine halbe Minute laufen lassen.

Ihre KomoMix ist jetzt betriebsbereit.

Inbetriebnahme des KomoMix

! Stellen Sie sicher, dass der Mixer von der Stromquelle getrennt ist.

- 1** Prüfen Sie, ob die Klingeneinheit fest sitzt: Behälter auf den Kopf stellen und die Klingeneinheit mit dem Klingenschlüssel gut festziehen.

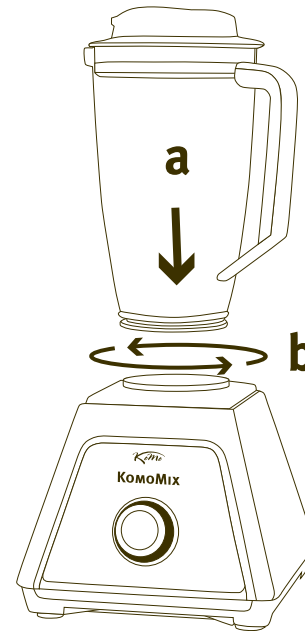


Hinweis: Der Klingenschlüssel befindet sich in der Unterseite des Deckels. Die Schlitze des Klingenschlüssel passen in die Laschen der Klingeneinheit und können so festgezogen werden.

- 2** Wickeln Sie das Netzkabel aus der Kabelaufwicklung und schließen Sie das Gerät an einer Stromquelle an. Das Licht über dem Knopf blinkt einmal, wenn der KomoMix angeschlossen ist.

- 3** Setzen Sie den Behälter auf die Antriebseinheit (a) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet (b).

Hinweis: Der Motor startet nur, wenn der Behälter im Gewinde eingerastet ist.

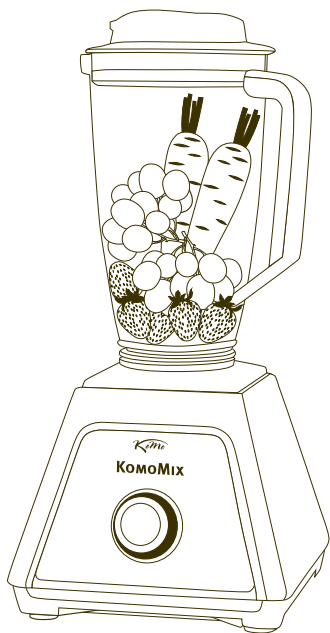


- 4** Versichern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass der Deckel richtig auf dem Behälter sitzt und ihn gut verschließt.



5

Befüllen Sie jetzt den Behälter mit dem Mixgut. Geben Sie zuerst weiche Zutaten (z. B. Erdbeeren, Bananen etc.) in den Behälter. Feste Zutaten (z. B. Rüben, Eis etc.) sollten Sie nach oben legen. Auf diese Weise geht das Mixen schneller und einfacher.



6

Wenn sich ein Stück des Mixgutes in den Klängen festgesetzt hat, drücken Sie nur kurz auf den Kontrollknopf (Puls-Betrieb). So kann sich das Mixgut von der Klinge befreien.

Hinweis: Denken Sie daran, dass Eis oder gefrorene Lebensmittel die Konsistenz des Mixgutes fester machen – durch Zugabe von Wasser wird das Mixgut flüssiger.

7

Lassen Sie den Mixer zum Stillstand kommen, bevor Sie den Behälter abnehmen.

8

Wir empfehlen Ihnen, den Behälter immer gleich nach dem Gebrauch mit Wasser und – nur falls notwendig – mit etwas Spülmittel zu reinigen.



1 x drücken

Bedienung des Kontrollknopfes

Puls-Betrieb

Für kurzes, pulsierendes Mixen reicht es, den Kontrollknopf zu drücken und wieder loszulassen. Für kontinuierliches Mixen halten Sie den Kontrollknopf gedrückt. Achtung: Bei gedrücktem Kontrollknopf arbeitet der Mixer mit der höchsten Geschwindigkeit.

Stop

Um die Maschine sofort zu stoppen, reicht ein kurzer Druck auf den Kontrollknopf.

Mixen

Drehen Sie zu Beginn des Mixens den Knopf nach rechts, um den Mixvorgang zu starten und um die Leistung und die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie weiter, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.

Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um die Geschwindigkeit zu verringern oder um das Gerät zu Stoppen.



Kontrollknopf gedrückt halten



Geschwindigkeit erhöhen



Geschwindigkeit drosseln

Patentiertes Schneidewerk

Sie können die Klingeneinheit zur Reinigung vom Behälter trennen. Nutzen Sie dafür den Klingenschlüssel in der Unterseite des Deckels.

Seien Sie dabei vorsichtig – die Klingen sind sehr scharf!

Es ist nicht notwendig, die Klingen nach jedem Gebrauch zu entfernen. Wir empfehlen, die Klingen nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Die Hitze, der Dampf und die scharfen Reinigungsmittel einer Spülmaschine beschädigen die Kugellager und die Schmierung. Reinigen Sie die Klingeneinheit von Hand. Lassen Sie sie nicht in Seifenwasser einweichen.



patentiertes Schneidewerk

Klingendichtung

Diese Dichtung kann zur Reinigung abgenommen werden. Dichtungen sind Verschleißteile. Wir empfehlen Ihnen, die Dichtung mindestens einmal im Jahr zu erneuern.

Deckel

Reinigen Sie den Deckel mit mildem Spülmittel, einem Schwamm oder einer weichen Bürste.

Deckeldichtung

Die Silikondichtung kann zur Reinigung entnommen werden. Wir empfehlen Ihnen auch hier, die Dichtung mindestens einmal im Jahr zu erneuern.



Deckel

Behälter, Trichter, Rührstab

Entfernen Sie die Klingeneinheit vor dem Waschen in der Spülmaschine. Der Behälter, der Trichter und der Rührstab sind spülmaschinenfest. Wenn möglich, platzieren Sie diese Teile im obersten Fach der Spülmaschine.

Gerätekörper

Ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um die Oberfläche des Gerätekörpers zu reinigen. Tauchen Sie den Korpus niemals ins Wasser.



Verwenden Sie bitte keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine kratzenden Hilfsmittel (Stahlwolle o. ä.) für die Reinigung des KomoMix.

Technische Daten **KOMOmix**

Leistung	900-Watt Motor	energiesparender durch patentiertes Schneidewerk
Behälter	1,7 l	Tritan-Behälter (BPA-frei)
Schneidewerk (8 Klingen auf zwei Kugellagern gelagert)	4 patentierte Klingen aus Titanium	4 Edelstahlklingen
Gewicht	4,5 kg	
Gehäuse-Material	aus Metall mit Schutzlackierung	
Garantie	7 Jahre	

Bitte beachten Sie:

- Wenn sich der KomoMix nicht einschalten lässt, stellen Sie sicher, dass der Behälter vollständig eingerastet ist.
- Verwenden Sie den Rührstab nur, wenn der Deckel aufgesetzt ist und dieser den Behälter sicher verschließt. Wenn das Gerät ohne Deckel verwendet wird, laufen Sie Gefahr, Klingen und Rührstab zu beschädigen.
- Reinigen Sie den Behälter sofort nach Gebrauch.
- Achten Sie darauf, dass die Klingeneinheit immer gut im Behälter arretiert ist.

Problem**Mögliche Ursachen & Lösungen**

Motor startet nicht oder die Klingen drehen sich nicht.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen und dass der Behälter beim Aufsetzen auf den Gerätekörper fest eingerastet ist.

Geräuschpegel steigt (anders als bei normaler Erhöhung der Mix-Leistung).

Vergewissern Sie sich, dass die Klingeneinheit sicher und fest im Behälter arretiert ist und dass der Behälter beim Aufsetzen auf den Gerätekörper fest eingerastet ist.

Das Mixgut wird nicht gleichmäßig zerkleinert.

Ungleiche Stückgrößen oder zu viel Mixgut sind im Behälter. Zerkleinern Sie das Mixgut in gleiche Stückgrößen oder mixen Sie in mehreren Portionen.

Das Mixgut ist zu stark zerkleinert oder zu wässrig.

Das Mixgut wurde zu lange bearbeitet. Verwenden Sie den Kontrollknopf mit Pulsbetrieb für eine kürzere und kontrolliertere Bearbeitung.

Das Mixgut sammelt sich am Deckel oder an den Seiten des Behälters.

Die Mischung ist zu fest. Fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Verwenden Sie den Rührstab, um die Zutaten im Mixer zu bewegen.

Wenn das alles nichts hilft, nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf!

Heiße Getränke mixen



Seien Sie bei der Verarbeitung von heißen Speisen oder Flüssigkeiten besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen.

- Schauen Sie niemals direkt in den Mixer, wenn der Motor läuft.
- Achten Sie bei der Verwendung heißer Flüssigkeiten immer darauf, dass der Deckel fest auf dem Behälter sitzt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Trichter richtig im Deckel positioniert ist, um das Entweichen von heißen, sich ausdehnenden Gasen zu ermöglichen und das Herausspritzen der heißen Flüssigkeit zu verhindern.
- Es ist sinnvoll, heiße Flüssigkeiten vor dem Einfüllen auf ca. 60°C abkühlen zu lassen.
- Starten Sie den Mixer immer mit einer geringen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese vorsichtig, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.

Eisgetränke mixen

- Geben Sie Eis und gefrorene Zutaten in den Behälter.
- Fügen Sie genug Flüssigkeit (Milch, Saft, Wasser) hinzu, um die gefrorenen Zutaten zu bedecken.
- Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixerbehälter.
- Lassen Sie den Mixer einige Male pulsieren, um alle gefrorenen Zutaten, die die Klängen möglicherweise blockieren könnten, zu entfernen.
- Drehen Sie den Kontrollknopf im Uhrzeigersinn, um den Motor zu starten. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich so hoch wie nötig, um die Zutaten zu zerkleinern.
- Verwenden Sie den Rührstab, um tiefgefrorene Zutaten in die Flüssigkeit zu drücken. Mixen Sie in so kurzer Zeit wie möglich. Zu langes Mixen erzeugt Reibungswärme und die Zutaten schmelzen schneller.

Kaffeebohnen und Nüsse zerkleinern

- KomoMix zerkleinert Kaffeebohnen sowie alle Nüsse und Saaten.
- Zerkleinern von kleinen Saaten (Sesam etc.): Befüllen Sie den Behälter mit ganz wenig Mixgut – die Klingeneinheit sollte nicht bedeckt werden. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und starten Sie den Zerkleinerungsvorgang bei halber Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf.
 - Zerkleinern von Kaffeebohnen oder großen Nüsse (z. B. Cashews etc.): Füllen Sie nur maximal zwei Tassen Mixgut in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und starten Sie den Zerkleinerungsvorgang bei halber Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf.



Liebe Kundin, lieber Kunde,

sollten sich wider Erwarten bei einem unserer Geräte Probleme ergeben, rufen Sie uns bitte an. Meist können diese durch unser Fachpersonal telefonisch gelöst werden. Ansonsten beachten Sie bitte folgendes:

Die Garantie kann nur bei Vorlage des Original-Kassenbeleges in Anspruch genommen werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. am Gehäuse, die nach der Inbetriebnahme auftreten. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer Werkstatt vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Produkt verwenden und behalten Sie die Kaufquittung für Garantieleistungen.

Dieses Produkt enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Jeder Versuch, den KomoMix zu reparieren, führt zum Erlöschen der Garantie. Sollte Ihr KomoMix nicht ordnungsgemäß funk-

Durch die Garantieleistung wird die Garantiezeit von 7 Jahren weder verlängert noch erneuert.

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung bitte dem defekten Gerät den Kaufbeleg sowie eine detaillierte Fehlerbeschreibung beilegen. Innerhalb der Garantiezeit reparieren wir das defekte Gerät oder tauschen es aus. Bitte rufen Sie uns vorher an.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zur Reparatur an uns zu senden. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen führen wir gegen Berechnung aus.

tionieren und Sie Leistungen im Rahmen der Garantie nutzen wollen, schicken Sie das Gerät sicher verpackt zusammen mit dem datierten Kaufbeleg zurück.

Für Fragen können Sie uns gerne vorab kontaktieren.

Unsere Service Adressen und Telefonnummern:

KoMo Deutschland

KoMo GmbH
Habitzheimer Straße 14
D-64853 Otzberg-Lengfeld
Fon: +49 (0) 6162 960351
Fax: +49 (0) 6162 960353
komo@frischmahlen.de

KoMo Österreich

KoMo Koidl KG
Penningdörfel 6
A-6361 Hopfgarten
Fon: +43 (0) 5335 20160
Fax: +43 (0) 5335 20164
komo@frischmahlen.at

----- ✂

Bitte das Formular ausfüllen und mit dem Gerät einschicken.

Name

Datum des Kaufes

Händler

Seriennummer des KomoMix (zu finden an der Unterseite des Korpus)

With love for craftsmanship and good cooking

Dear customer,

Congratulations on your purchase of the Komo-Mix. This high-quality product is outstandingly engineered, innovatively designed, and built to last for many years. We are confident that you will enjoy using your KomoMix for years to come.

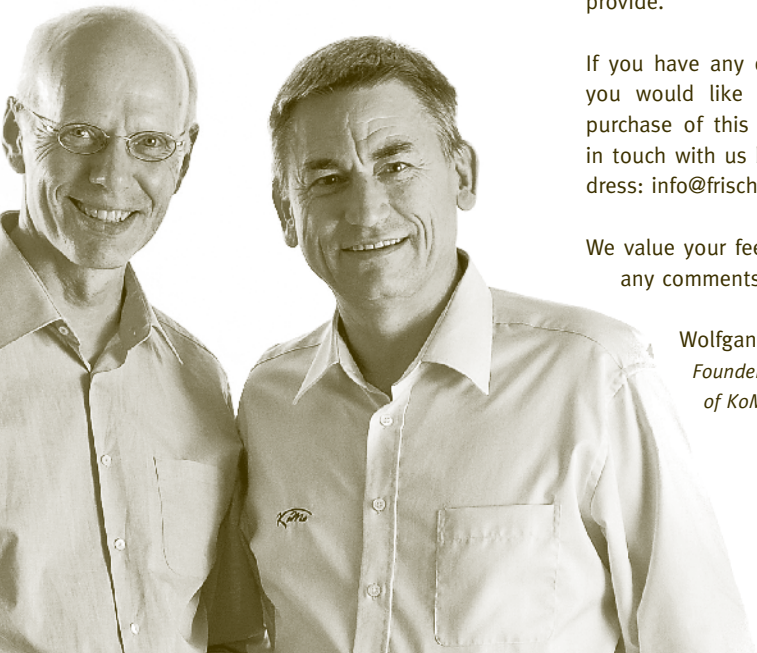
Our constant concern is that, as our valued customer, you are pleased with the services we provide.

If you have any questions, or comments that you would like to share with us after the purchase of this appliance, by all means get in touch with us by email at the following address: info@frischmahlen.com

We value your feedback highly and appreciate any comments you may have.

Wolfgang Mock und Peter Koidl
*Founders and Managing Directors
of KoMo*

Important Safety Instructions	22
Blender Parts and Features	24
Before First Use	26
Operation	27
Cleaning and Care	30
Technical Specifications, Troubleshooting	32
Tips for Using Your Blender	34
Warranty and Contact	36
Imprint	



Safety Advice



The following basic safety precautions apply when using any electrical appliance. This appliance is for household use only. **Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.**

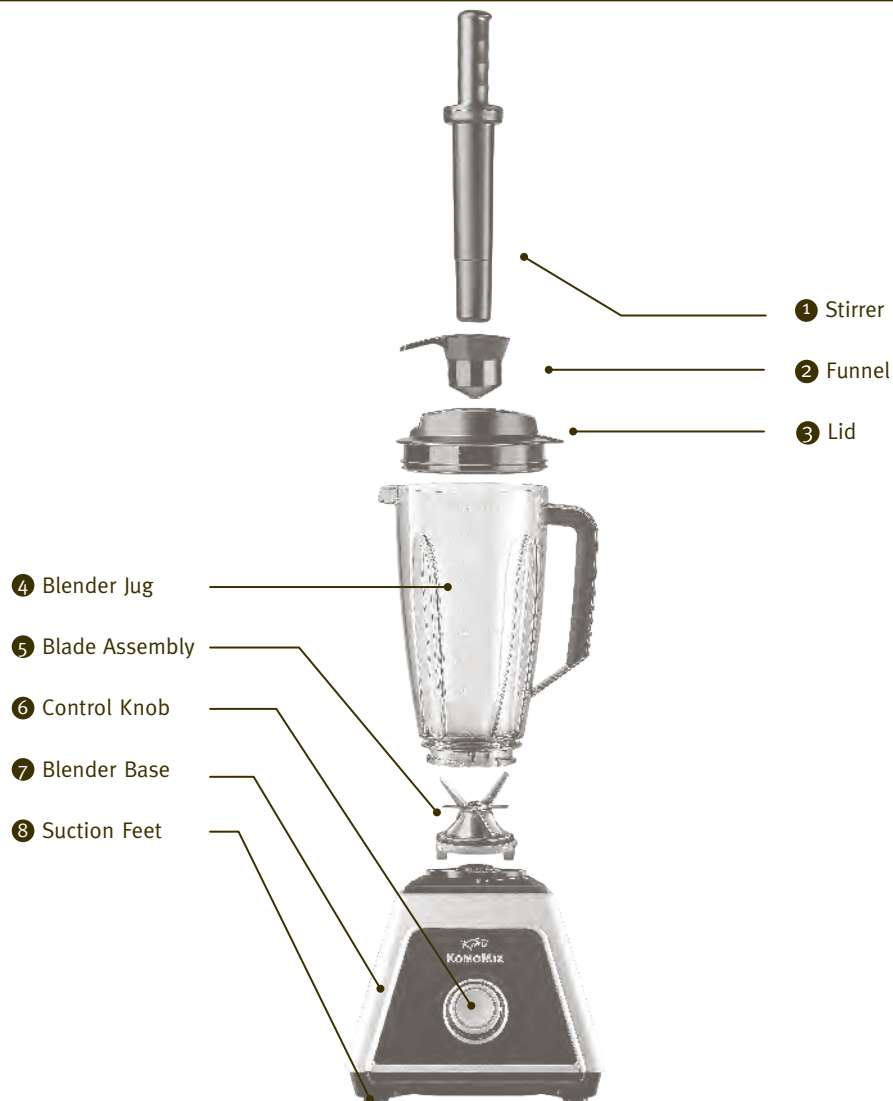
- To protect against risk of electrical shock do not place the appliance in water or any other liquids.
- Protect the appliance against moisture
- Take particular care if children are in the vicinity when the blender is in use.

- Unplug from electrical outlet before cleaning or before attaching or removing parts.
- Be careful when the blender is switched on – avoid all contact with moving parts.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner, send it to a qualified technician for inspection or repair.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord come into contact with any hot surfaces.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never place your hands or objects of any kind in the blender jug when the blender is in operation. You risk severe injury and you may also cause damage to the appliance.
- To avoid the risk of injury, never place the blade assembly on the appliance base without first properly attaching the blender jug to the blade assembly.
- Always operate blender with lid in place.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. It may also cause damage to the blender.
- When blending hot liquids, always make sure the lid is securely placed on the blender jug.
- The blades are sharp. Be careful.
- Never look directly into the blender while the motor is running.
- Blend no more than 8 ounces (240ml) of hot liquid at a time.
- Always start the blender at low speed and then carefully increase the speed.

Make sure to keep these instructions!

**① Stirrer**

Patented design, maintains circulation of the ingredients in the jug by pushing them down into the blades.

③ Lid

has a tight-fitting silicone seal. In the underside of the lid, you will find a wrench, which can be used to remove the blade assembly.

② Funnel

allows you to add liquid ingredients to the blender (for example, when making mayonnaise) without removing the lid or having to switch off the blender.

④ Blender Jug

Tritan Jug (BPA-free) made of Tritan Co-Polyester, with a capacity of 1.7 litres

⑤ Blade Assembly

8-way blade, solidly mounted in two ball-bearing housings, consisting of: 4 patented titanium cutter blades and 4 stainless steel blades, optimally designed for chopping and blending the ingredients.

⑥ One-touch Control Knob

for regulating the speed. For precise control of the blender speed, turn the knob. For short pulse-blending, press the knob.

⑦ Blender Base


contains a high-performance motor. The low centre of gravity provides extremely high stability. Suction-cup feet keep the blender from moving while in operation. Storage space for the cord is located underneath the base.

Before First Use

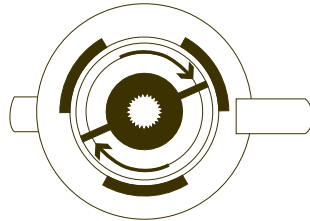
- Remove all protective packing materials from the appliance.
- Make sure the blade assembly is tight and properly locked in place (see assembly instructions on the following page).
- Clean the blender before first use with warm water and a small amount of dishwashing detergent.
- Test the appliance by running it at half speed for roughly thirty seconds.

Your KomoMix is now ready for use.

Operating the KomoMix

 **Make sure the blender is unplugged from the power source.**

- 1** Make sure the blade assembly is sitting properly in place: turn the blender jug upside down and tighten the blade assembly with the blade wrench..

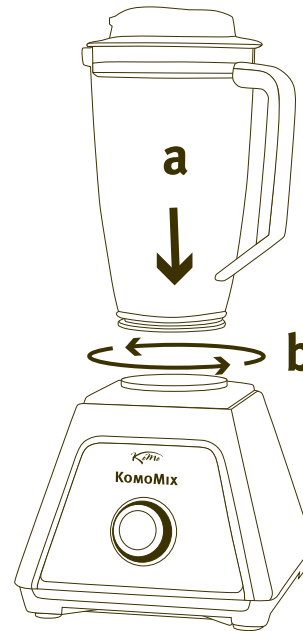


Note: The blade wrench is located in the underside of the lid. The slots of the blade wrench fit into the tabs of the blade assembly, allowing it to be tightened.

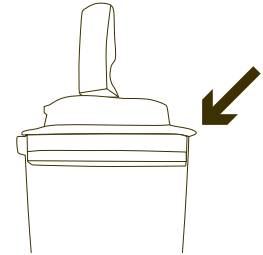
- 2** Unwind the cord from the cord storage and plug the appliance into the power source. The light above the knob blinks once when the KomoMix is plugged in.

- 3** Place the blender jug down into the base (a) and turn it counter-clockwise to lock it into place (b).

Note: The blender jug must be firmly screwed into place for the motor to run.

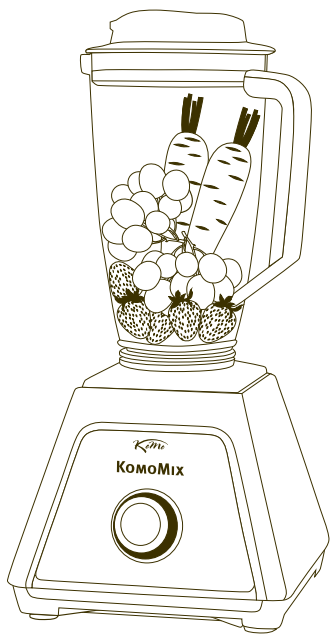


- 4** Make sure the lid is on and firmly in place before turning on the appliance.



5

Add ingredients to the blender jug. Always start with softer ingredients (for example, bananas, strawberries). Firmer ingredients (for example, root vegetables, ice) should be placed on top. By doing so, blending becomes quicker and easier.



6

If an ingredient becomes stuck in the blades, briefly press the pulse button in order to dislodge it.

Note: Remember that ice or frozen food lead to a thicker consistency – adding water will make the mix more liquid.

7

Allow the blender to come to a full stop before removing the blender jug.

8

We recommend that you always clean the blender jug immediately after use with warm water and – if necessary – a small amount of dishwashing detergent.



Push for pulse / full power

Operating the Control Knob

Pulse Operation

For blending in short, powerful bursts, simply press and quickly release the pulse button. For continuous blending, press and hold down the pulse button. Remember that the blender operates at full speed when the pulse button is held down.

Stop

To immediately stop the machine, just quickly push the control knob once.

Blending

To begin blending, turn the knob to the right to increase power and speed. Continue turning it until you reach the desired speed.

Turn the control knob to the left (counter-clockwise) to decrease the speed or to stop.



Hold the control knob down



Increase speed



Decrease speed

Blade Assembly

The blade assembly may be removed from the blender jug for cleaning. Use the blade wrench located in the underside of the lid.

**Handle carefully –
The blades are extremely sharp!**

It is not necessary to remove the blades after every use. We advise against washing the blades in the dishwasher. The heat, steam and harsh detergents of an automatic dishwasher will damage the ball bearings and lubrication. Carefully wash the blade assembly by hand. Do not soak it in soapy water.



Blade Assembly

Blade Seal

This seal may be removed for cleaning and is replaceable. Since it is subject to wear and tear, we recommend replacing the seal at least once a year.

Lid

Wash the lid with gentle dishwashing liquid, a sponge or a soft brush.

Lid Gasket

The silicone seal may be removed for cleaning. We also recommend replacing this seal at least once a year.



Lid


Pitcher, Funnel, Stirrer

Remove the blade assembly before washing in the dishwasher. The blender jug, funnel and stirrer are dishwasher-safe, but whenever possible place them in the top rack of the dishwasher.

Motor Base

Unplug the power cord. Use a damp cloth or sponge to clean the surface of the motor base. Clean the knob with a soft cloth or sponge. Never immerse the motor base in water.



 Do not use any harsh cleaning aids or abrasive materials (such as steel wool) in order to clean the KomoMix.

KOMOMIX Technical Details		
Power	900 Watt energy-saving motor	energiesparender durch patentiertes Schneidewerk
Blender Jug	1.7 litres	made of Tritan Copolyester (BPA-free)
Blade Assembly: 8-way blade, mounted in two ball-bearing housings.	4 patented titanium blades	4 stainless steel blades
Gewicht	4.5 kg	
Gehäuse-Material	aus Metall mit Schutzlackierung	
Warranty	7 years	

Please Note:

- If machine does not start, make sure the blender jug is properly locked into place.
- Only use the stirrer when the lid is on and securely in place. If the appliance is used without the lid, you run the risk of damaging the blades and the stirrer.
- Always clean the blender jug immediately after use.
- Make sure the blade assembly is securely and tightly placed in the blender jug.

Problems

Possible Causes and Solutions

Motor doesn't start or blades don't rotate.	Make sure the appliance is plugged into a working electrical outlet. Be sure the blender pitcher is firmly locked into the base.
Noise level increases (other than normal increase with power level).	Make sure the blade assembly is tightened securely into the blender jug and that the blender jug is firmly locked into the base.
Ingredients are unevenly chopped.	Uneven ingredient size or the blender jug is too full. Cut the ingredients into smaller, even-sized pieces or blend in smaller batches.
Food is chopped too fine or is too watery.	The ingredients have been over-processed. Use the pulse mode for shorter, more controlled processing.
The ingredients collect on the lid or sides of the blender jug.	The mixture is too thick. Add more liquid. Use the stirrer to move the ingredients around in the blender jug.

If all this does not help, please contact us!

Blending Hot Drinks



Be especially careful when processing hot foods or liquids to avoid burns.

- Never look directly into the blender while the motor is running.
- Make sure the lid is securely placed on the blender jug when working with hot liquids.
- Make sure the funnel has been correctly placed in the lid to allow for the escape of hot, expanding gases and to prevent splashing of the hot liquid.
- We recommend allowing hot liquids to cool down to around 60°C before placing them in the blender.
- Always start the blender at low speed and carefully increase to the desired speed.

Blending Ice Drinks

Place ice or frozen ingredients into the blender jug.

- Add enough liquid (milk, juice, water) to cover frozen ingredients.
- Place the lid securely on the blender pitcher.
- Pulse the blender a few times to dislodge any frozen items that may be locked in the blades.
- Turn knob to the right to start the motor. Increase speed gradually as high as necessary to blend the ingredients.
- Use the stirrer to push frozen ingredients down into the liquid. Blend for as short a time as possible. Too much blending creates heat through friction, which may cause the ingredients to melt more quickly.

Grinding Coffee Beans and Nuts

KomoMix will grind coffee beans, all nuts and seeds.

- For small seeds (sesame, etc.), add only enough seeds to come up to the level of the blades, without covering them. Place the lid on the jug and begin blending at half speed. Increase speed as necessary.
- For coffee beans or large nuts such as cashews, process no more than one to two cups at a time. Place the lid on the jug and begin blending at half speed. Increase speed as necessary.

**Dear customer,**

In the unlikely event that you experience problems with one of our appliances, please call us. Most often, problems can be solved over the phone by our technical staff. Otherwise, please note the following:

The warranty can be claimed only on presentation of the original cash-receipt or invoice (proof of purchase). The warranty applies only to material or manufacturing defects, which excludes damage to fragile parts, such as the casing, that occur after the unit is put into service. Our warranty is rendered null and void by the following: abusive or improper treatment of the appliance, the use of undue force, or any work on the appliance that has not been carried out in our workshop.

Read the instructions before using the product and retain your purchase receipt for warranty service.

This product contains no parts that can be serviced by the user. Any attempt to repair KomoMix will void the warranty. If your KomoMix does not work properly and you would like

The 7-year warranty is neither extended nor renewed when repairs covered by it are undertaken.

To submit a claim for repairs under the warranty, please send the defective unit, proof of purchase and a detailed description of the problem. Within the warranty period, we will repair the defective unit or replace it. Please call us, however, before sending us your unit.

After expiration of the warranty period, you also have the option to send the defective appliance to us for repair. Once the warranty has expired, however, any repairs we carry out will be at the customer's expense.

to make a warranty claim, please return the appliance securely packaged together with the dated purchase receipt.

Should you have any questions on this matter, feel free to contact us.

Our Service Addresses and Telephone Numbers:

KoMo Germany

KoMo GmbH
Habitzheimer Straße 14
D-64853 Otzberg-Lengfeld
Fon: +49 (0) 6162 960351
Fax: +49 (0) 6162 960353
komo@frischmahlen.de

KoMo Austria

KoMo Koidl KG
Penningdörfel 6
A-6361 Hopfgarten
Fon: +43 (0) 5335 20160
Fax: +43 (0) 5335 20164
komo@frischmahlen.at

----- ✂

Please complete the form and send it with the appliance.

Name

Date of Purchase

Retailer

Serial Number of the KomoMix (located on the underside of the motor base)

Die neue Art der Konservierung!
The new way of Preservation!



10 Jahre für die Basis
1 Jahr für alle anderen Teile
10 Year (Base)
1 Year (Accessories)

Jetzt können Sie Ihr reifes Obst selbst schonend konservieren. Mit den Dörrgeräten Foody und FoodyPro von KoMo erhalten Sie die Qualitäten von frischem Obst und Gemüse – eine exzellente Alternative zu herkömmlichen Konservierungsmethoden!

Beide Dörrgeräte verfügen über eine optimale Luftzirkulation und arbeiten mit einem lange erprobten Wärme- und Temperaturregulationselement sowie einer stufenlosen Temperaturregelung. Alle Teile der Geräte sind frei von BPA.

Technische Daten Foody

- 500 Watt
- 6 Tabletts
- Solid-State-Module gewährleisten präzise Ergebnisse
- stufenlose Temperaturregulierung (34 °C bis 67 °C)
- mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor

Technische Daten FoodyPro

- 530 Watt
- 2 tiefe/4 normale Tabletts
- 4 Joghurt Becher
- „Clean Air“ Luftfiltersystem
- „Solid-State“ stufenlose Temperaturregulierung
- stufenlose Temperaturregulierung (34 °C bis 67 °C)
- digitale LED Zeit- und Temperaturanzeige
- mikroprozessorgesteuerter Wärmesensor
- bis zu 24h Abschaltautomatik

Now you have the possibility to gently preserve your ripe fruit. With the dehydrators Foody and FoodyPro you will preserve the quality of fresh fruit and vegetable – an excellent alternative to conventional preservation methods!

Both Dehydrators contain an optimal air circulation and work with time-tested heat- and temperature- control elements as well as a solid state variable temperature control.

Technical Data Foody

- 500 Watt
- 6 trays
- Solid-state temperature control for precise results
- Variable control (34 °C to 67 °C)
- Micro-processor controlled heat sensor

Technical Data FoodyPro

- 530 Watt
- 2 deep / 4 regular trays
- 4 Yogurt Cups
- “Clean Air” Filtration System
- Solid state variable temperature control
- Variable Control (34 °C to 67 °C)
- Digital LED time and temperature display
- Micro-processor controlled heat sensor
- 24 hour, auto shut off timer

Weitere Informationen zu unseren Produkten,
Bezugsquellen und Rezepte zur vollwertigen
Küche finden Sie unter:

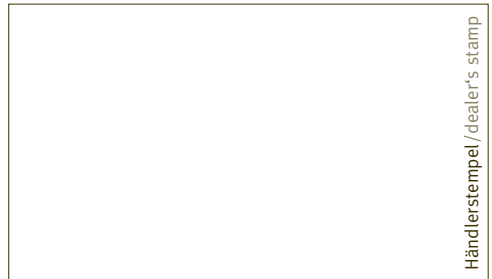
Further information on our products and retail-
ers, as well as great recipes can be found here:

www.frischmahlen.com

The logo for 'Komo' is written in a dark brown, elegant, cursive script. The letters are fluid and connected, with a slight arch over the 'o's.

www.frischmahlen.com

© KoMo GmbH, Otzberg-Lengfeld, Mai 2013
Konzept und Gestaltung: www.informationdesign.de
Text: Pia Pötting – information design,
Fotografie: Andreas Goinar
Produktion: Lokaydruck



FSC-Siegel von lokay prüfen/bestätigen lassen