

Stabmixer-Set SSMS 600 A1

1 □

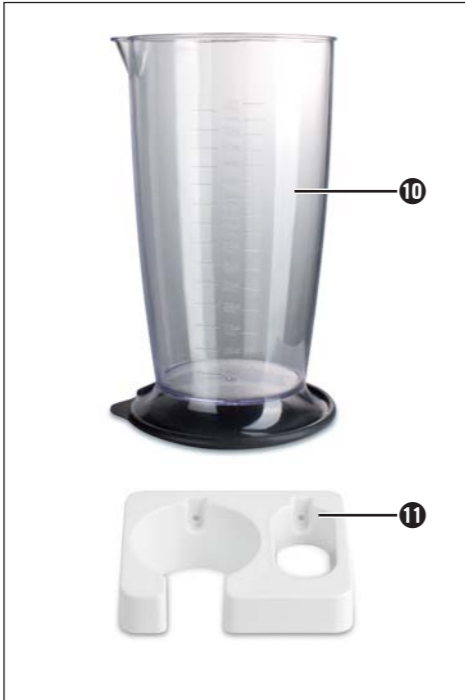
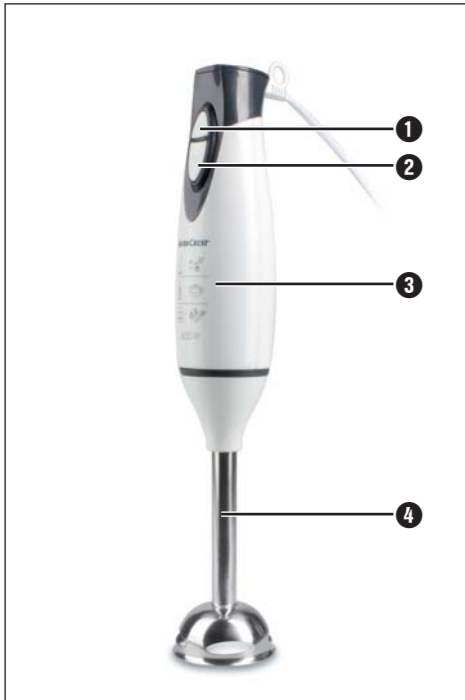


DE **Stabmixer-Set**
AT Bedienungsanleitung
CH

FR **Mixeur plongeant**
CH Mode d'emploi

IT **Frullatore ad immersione**
CH Istruzioni per l'uso

NL **Staafmixerset**
Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Sicherheitshinweise	2
Gerätebeschreibung / Zubehör	3
Verwendung	3
Zusammenbauen	3
Den Stabmixer zusammenbauen	3
Den Schneebesens zusammenbauen	3
Den Zerkleinerer zusammenbauen	4
Bedienen	4
Wandmontage	4
Reinigen	5
Entsorgen	5
Importeur	5
Garantie und Service	6


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Stabmixer-Set

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung: 600 W
Schutzklasse: II 
KB-Zeit: 1 Minute

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Fassungsvermögen
Messbecher: 700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten: 300 ml


Lieferumfang

Stabmixer-Set
Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
Schneebeesen
Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
Wandhalter
2 x Dübel
2 x Schrauben
Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Stabmixer-Set nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixer-Sets keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Fassen Sie Motorblock, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixer-Sets nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ❶ Schalter (I) (normale Geschwindigkeit)
- ❷ Turbo-Schalter (II) (schnelle Geschwindigkeit)
- ❸ Motorblock
- ❹ Stabmixer
- ❺ Schüssel-Deckel
- ❻ Messer
- ❼ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- ❽ Schneebesens-Halter
- ❾ Schneebesens
- ❿ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- ⓫ Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

Verwendung

- i** Hinweis: Mit dem Messbecher ❿ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ❿ herauslaufen.
- Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ❿ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ❿ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ❿ verschlossen ist.

- Mit dem Stabmixer ❹ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten.

⚠ Achtung:

Benutzen Sie den Stabmixer ❹ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

- Mit dem Schneebesens ❾ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❻ und Schüssel ❼, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern.

⚠ Achtung:



Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen



⚠ Verletzungsgefahr:

Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

Den Stabmixer zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Stabmixer ❹ auf den Motorblock ❸, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer ❹, bis der Pfeil am Motorblock ❸ auf das Symbol  weist.



Den Schneebesens zusammenbauen


- ⇒ Setzen Sie den Schneebesens ❾ in den Schneebesens-Halter ❽.
- ⇒ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesens auf den Motorblock ❸, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Schneebesens, bis der Pfeil am Motorblock ❸ auf das Symbol  weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

Warnung:

Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Verletzungsgefahr!

- ⇒ Setzen Sie vorsichtig das Messer **6** auf die Halterung in der Schüssel **7**.
- ⇒ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel.
- ⇒ Setzen Sie den Deckel **5** auf die Schüssel und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel in die Schiene am Deckel geführt werden.
- ⇒ Setzen Sie den Motorblock **3** auf den Deckel **5**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **3**, bis der Pfeil auf das Symbol  weist.

 *Hinweis: Wenn Sie Lebensmittel im Zerkleinerer aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Zerkleinerers abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu Deckel **5** und Motorblock **3** ab, sowie gegebenenfalls das Messer **6** vorsichtig heraus. Lösen Sie den Boden des Zerkleinerers und setzen Sie ihn auf den Zerkleinerer.*


Bedienen

Warnung:

Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

Brandgefahr:

Überschreiten Sie niemals die maximale Betriebsdauer von 1 Minute. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

 *Hinweis: Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **9** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt.*

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben, stecken...

- ⇒ Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- ⇒ Halten Sie den Schalter **1** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- ⇒ Halten Sie den Turbo-Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- ⇒ Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

Wandmontage

Im Lieferumfang enthalten sind 2 Dübel und 2 Schrauben, um den Wandhalter **1** zu montieren.

- ⇒ Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters **1**.
- ⇒ Bohren Sie die Löcher mit einem 6 mm-Bohrer.
- ⇒ Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
- ⇒ Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters **1** über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen



Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Sie dürfen den Motorblock ③ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ Verletzungsgefahr!

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ⑥ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

⚠ Achtung!

Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ⇒ Reinigen Sie Motorblock ③, den Stabmixer ④, den Deckel ⑤ und den Schneebesens-Halter ⑧ mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ④ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- ⇒ Reinigen Sie die restlichen Zubehörteile unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	8
Caractéristiques techniques	8
Accessoires fournis	8
Consignes de sécurité	8
Description de l'appareil / Accessoires	9
Utilisation	9
Assemblage	9
Assemblage du mixeur plongeant	9
Assemblage du fouet	9
Assemblage du hachoir	10
Opération	10
Montage sur le mur	10
Nettoyage	10
Mise au rebut	11
Importateur	11
Garantie et service après-vente	11


Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

Mixeur plongeant

Usage conforme

Le set mixeur est exclusivement réservé à la transformation de denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement réservé à l'utilisation ménagère. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~ /50 Hz
Puissance nominale :	600 W
Classe de protection :	II 
Temps d'opération par intermittence :	1 minute

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages.

Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

Capacité

Verre mesureur : 700 ml

Quantité de remplissage

max. de liquides : 300 ml

Accessoires fournis

Mixeur plongeant

Verre mesureur avec couvercle/pied combiné

Fouet

Hachoir (lame et bol avec couvercle/pied combiné)

Support mural

2 x chevilles

2 x vis

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

- Raccordez le mixeur plongeant uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme et affichant une tension secteur de 220 - 240 V ~ /50 Hz.
- En cas de panne pendant l'utilisation, et avant le nettoyage du mixeur plongeant, débranchez impérativement la fiche de la prise secteur.



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

- Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur.
- Dans le cas où un liquide pénétrerait dans le boîtier, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne saisissez pas le mixeur plongeant, le cordon et la prise d'alimentation avec des mains mouillées.
- Tirez toujours le cordon d'alimentation au niveau de la prise secteur, ne tirez pas sur le cordon en tant que tel.
- Ne pliez pas et ne coinciez pas le cordon d'alimentation ; acheminez le cordon de manière à éviter que des personnes trébuchent ou marchent dessus.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Le boîtier du bloc moteur du mixeur plongeant ne doit pas être ouvert. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Description de l'appareil / Accessoires

- 1 Commutateur (I) (vitesse normale)
- 2 Commutateur turbo (II) (vitesse rapide)
- 3 Bloc moteur
- 4 Mixeur plongeant
- 5 Couvercle du bol
- 6 Lame
- 7 Bol (avec couvercle/pied combiné)
- 8 Porte-fouet
- 9 Fouet
- 10 Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)
- 11 Support mural avec vis & chevilles

Utilisation

i Remarque : le verre mesureur 10 permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur 10.

Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur 10, vous pouvez retirer le pied du verre mesureur 10 et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur 10 soit également fermé.

- Vous pouvez préparer des dips, sauces, soupes ou de la nourriture pour bébé avec le mixeur plongeant 4.

⚠ Attention :

N'utilisez pas le mixeur plongeant 4 pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

- Avec le fouet 9, vous pouvez préparer de la mayonnaise, battre de la crème en chantilly ou monter des oeufs en neige ou préparer des desserts.
- Le hachoir, composé de la lame 6 et du bol 7, vous permet de hacher des aliments plus durs.

⚠ Attention :



N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

Assemblage



⚠ Risque de blessures :

enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

Assemblage du mixeur plongeant

⇒ Insérez le mixeur plongeant 4 sur le bloc moteur 3, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant 4, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur 3 soit tournée vers le symbole .



Assemblage du fouet


⇒ Placez le fouet 9 dans le support du fouet 8.
 ⇒ Insérez le fouet que vous venez d'assembler sur le bloc moteur 3, afin que la flèche indique le symbole .
 Tournez le fouet jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur 3 indique le symbole .

Assemblage du hachoir

Attention :

La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution. Risque de blessures

- ⇒ Placez avec précaution la lame **6** sur le support dans le bol **7**.
- ⇒ Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol.
- ⇒ Positionnez le couvercle **5** sur le bol et tournez-le pour le fixer fermement. Les tenons sur le bord du couvercle doivent être ici guidés dans les rails du bol.
- ⇒ Insérez le bloc moteur **3** sur le couvercle **5**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur **3**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

 *Remarque : si vous souhaitez conserver des aliments dans le hachoir, vous pouvez retirer le pied du hachoir et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle **5** et le bloc moteur **3**, ainsi que le cas échéant, la lame **6**, en usant des plus grandes précautions. Détachez le fond du hachoir et posez-le sur le hachoir.*


Opération

Attention :

Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Le contenu risque de sauter et de provoquer des brûlures.

Risque d'incendie :

Ne dépassez jamais la durée maximale d'utilisation de 1 minute. Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

 *Remarque : si vous souhaitez battre de la crème chantilly avec le fouet **9**, maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi fermée plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez.*

Après avoir assemblé le mixeur plongeant à votre convenance, ...

- ⇒ Branchez la fiche dans la prise secteur.
- ⇒ Maintenez le commutateur **1** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse normale.
- ⇒ Maintenez le commutateur turbo **2** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée.
- ⇒ Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

Montage sur le mur

Les accessoires fournis sont 2 chevilles et 2 vis, pour le montage du support mural **11**.

- ⇒ Marquez la position des trous de perçage à l'aide du support mural **11**.
- ⇒ Faire les trous avec un foret de 6 mm.
- ⇒ Placez les chevilles dans les trous percés.
- ⇒ Positionnez les deux ouvertures du support mural **11** sur les trous et fixez ce dernier avec les deux vis.

Nettoyage

Risque de choc électrique

Avant de nettoyer le mixeur plongeant, débranchez la fiche de la prise secteur. Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **3** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

Risque d'accident !

Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame extrêmement tranchante **6**. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

Attention !

Vous ne devez pas nettoyer les éléments du mixeur plongeant dans le lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.

- ⇒ Débrancher la prise.
- ⇒ Nettoyez le bloc moteur **3**, le mixeur plongeant **4**, le couvercle **5** et le porte-fouet **8** à l'aide d'un chiffon bien essoré.
Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre pas dans les ouvertures du mixeur plongeant **4**. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux.
- ⇒ Nettoyez les pièces restantes à l'eau courante et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon sec.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

INDICE	PAGINA
Uso conforme	14
Dati tecnici	14
Volume di fornitura	14
Avvertenze di sicurezza	14
Descrizione dell'apparecchio / Accessori	15
Impiego	15
Montaggio	15
Montaggio del mixer a immersione:	15
Montaggio della frusta	15
Montaggio del tritatutto	15
Uso	16
Montaggio a parete	16
Pulizia	16
Smaltimento	17
Importatore	17
Garanzia e assistenza	17


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Frullatore ad immersione

Uso conforme

Il Frullatore ad immersione è realizzato esclusivamente per la lavorazione di alimenti in piccole quantità. È concepito esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato. Il set di mixer a immersione non è previsto per l'uso commerciale.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Tensione nominale: 600 W
Classe di protezione: II 
Funzionamento continuato: 1 minuto

Funzionamento continuato

Tempo di funzionamento abbreviato. Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Lasciare raffreddare l'apparecchio 2 minuti prima di riavviarlo.

Capacità
Misurino: 700 ml
Quantità massima di liquidi da inserire nell'apparecchio: 300 ml


Volume di fornitura

Frullatore ad immersione
Misurino con coperchio/base
Frusta
Tritatutto (lama e ciotola con coperchio/
base combinati)
Supporto a parete
2 tasselli
2 viti
Istruzioni per l'uso

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di scossa elettrica!

- Collegare il set di mixer a immersione solo a una presa elettrica installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- In caso di malfunzionamenti o prima di pulire il set di mixer a immersione, disinserire la spina dalla presa di rete.

 Non immergere mai il blocco motore del set di mixer a immersione in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- In caso di penetrazione di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato e qualificato.
- Non toccare mai il blocco motore, il cavo di rete e la spina con le mani umide.
- Disinserire il cavo di rete dalla presa tirando sempre dalla spina e mai dal cavo.
- Non piegare e non schiacciare il cavo di rete e collocarlo in modo tale che non costituisca intralcio o inciampo.
- Fare riparare immediatamente i danni alla spina o al cavo da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare rischi.
- Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del set di mixer a immersione. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Descrizione dell'apparecchio / Accessori

- 1 Interruttore (I) (velocità normale)
- 2 Interruttore turbo (II) (velocità superiore)
- 3 Blocco motore
- 4 Mixer a immersione
- 5 Coperchio-ciotola
- 6 Lama
- 7 Ciotola (con coperchio/basse di appoggio combinati)
- 8 Supporto per frusta
- 9 Frusta
- 10 Misurino (con coperchio/basse combinati)
- 11 Supporto a parete incl. viti& tasselli

Impiego

- i** Avvertenza: con il misurino **10** K è possibile misurare liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **10**. Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino **10**, togliere la base del misurino **10** e impiegarla come coperchio. Prestare attenzione che il becco del misurino **10** sia chiuso.

- Con il mixer ad asta **4** si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini.

⚠ **Attenzione:**

Non utilizzare il mixer **4** per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

- Con le fruste **9** si possono preparare maionese, montare la panna e l'albume o mescolare dessert.
- Con il tritatutto composto da una lama **6** e una ciotola **7** si possono tritare anche i cibi più duri.

⚠ **Attenzione:**

Non usare il tritatutto per lavorare cibi liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio

⚠ **Pericolo di lesioni!**

inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

Montaggio del mixer a immersione:

⇒ Inserire il mixer a immersione **4** sul blocco motore **3**, in modo che la freccia punti verso il simbolo **🔒**. Ruotare il mixer a immersione **4**, fino a quando la freccia sul blocco motore **3** non indicherà il simbolo **🔒**.



Montaggio della frusta

⇒ Inserire la frusta **9** nell'apposito supporto. **8**.
 ⇒ Inserire la frusta così composta sul blocco motore **3**, in modo che la freccia punti sul simbolo **🔒**. Ruotare la frusta fino a quando la freccia sul blocco motore **3** non indicherà il simbolo **🔒**.

Montaggio del tritatutto

⚠ **Attenzione:**

il coltello è estremamente affilato! Procedere sempre con la massima cautela. Pericolo di lesioni!

- ⇒ Collocare cautamente il coltello **6** sul supporto nella ciotola **7**.
- ⇒ Versare nella ciotola i cibi da tritare.
- ⇒ Posizionare il coperchio **5** sulla ciotola e avvitarlo saldamente. I denti sul margine della ciotola devono essere inseriti nella guida sul coperchio.
- ⇒ Inserire il blocco motore **3** sul coperchio **5**, in modo che la freccia punti verso il simbolo . Ruotare il blocco motore **3** fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo .

i *Avvertenza: per conservare cibi nel tritatutto, togliere la base del tritatutto e impiegarla come coperchio. A tal fine, togliere con cautela la base **5** e il blocco motore **3** ed eventualmente la lama **6**. Disimpegnare il fondo del tritatutto e posizionarlo sul tritatutto.*

Uso

Attenzione:

non lavorare alimenti troppo caldi! Eventuali spruzzi di alimenti bollenti potrebbero causare ustioni.

Pericolo di incendio:

non utilizzare in alcun caso l'apparecchio oltre il tempo di funzionamento massimo di 1 minuto. Lasciare raffreddare l'apparecchio 2 minuti prima di riavviarlo.

i *Avviso: se si desidera montare la panna con la frusta **9**, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento.*

Dopo aver montato il set di mixer a immersione in base alle proprie esigenze, inserire...

- ⇒ la spina nella presa.
- ⇒ Tenere premuto l'interruttore **1**, per lavorare gli alimenti a velocità normale.
- ⇒ Tenere premuto l'interruttore Turbo **2**, per lavorare gli alimenti a velocità superiore.
- ⇒ Al termine della lavorazione degli alimenti, rilasciare semplicemente il tasto.

Montaggio a parete

Nella fornitura sono compresi 2 tasselli e 2 viti per montare il supporto a parete **11**.

- ⇒ Contrassegnare la posizione dei fori in base al supporto a parete **11**.
- ⇒ Eseguire i fori con un trapano da 6 mm.
- ⇒ Inserire i tasselli nei fori.
- ⇒ Collocare entrambe le aperture del supporto a parete **11** sui fori e fissare il supporto con entrambe le viti.

Pulizia

Pericolo di folgorazione!

Prima di pulire il set di mixer a immersione, disinserire sempre la spina dalla presa. Per la pulizia, non immergere mai il blocco motore **3** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

Pericolo di lesioni!

L'uso del coltello estremamente affilato **6** comporta il rischio di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare lesioni con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

Attenzione!

Non lavare le componenti del set di mixer a immersione in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.

- ⇒ Disinserire la spina.
- ⇒ Pulire il blocco motore **3**, il mixer a immersione **4**, il coperchio **5** e il supporto per la frusta **8** con un panno umido.
Assicurarsi che non penetri acqua nelle aperture del mixer a immersione **4**. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.
- ⇒ Ripulire i restanti accessori sotto acqua corrente e asciugarli con un panno asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJD

Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Technische gegevens	20
Inhoud van het pakket	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Beschrijving van het apparaat / accessoires	21
Gebruik	21
In elkaar zetten	21
De staafmixer in elkaar zetten	21
De garde in elkaar zetten	21
De fijnsnijder in elkaar zetten	21
Bediening	22
Wandbevestiging	22
Reinigen	22
Milieurichtlijnen	23
Importeur	23
Garantie en service	23


Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

Staafmixerset

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor het gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ /50 Hz
Nominaal vermogen:	600 W
Beveiligingsklasse :	II 
KB-tijd:	1 minuut

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

Capaciteit	
Maatbeker:	700 ml
Max. capaciteit vloeistoffen:	300 ml

Inhoud van het pakket

Staafmixerset
Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
Garde
Fijnsnijder (mes en kom met gecombineerde deksel/standvoet)
Wandhouder
2 x pluggen
2 x schroeven
Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schokken!

- Sluit de staafmixerset alleen aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en een netspanning heeft van 220 - 240 V ~ /50 Hz.
- In geval van storingen en voordat u de staafmixer reinigt, de netstekker uit het stopcontact trekken.



Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

- U mag het apparaat niet blootstellen aan vocht en niet in de openlucht gebruiken.
- Mocht er toch een keer vloeistof in de apparaat-behuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren
- De staafmixer, netsnoer en -stekker nooit met natte handen aanraken.
- Haal het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact en trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet en leid het netsnoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en deskundig personeel, of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De motorblok-behuizing van de staafmixer mag niet worden geopend. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Beschrijving van het apparaat / accessoires

- ❶ Schakelaar (I) (normale snelheid)
- ❷ Turbo-schakelaar (II) (hoge snelheid)
- ❸ Motorblok
- ❹ Staafmixer
- ❺ Schaaldeksel
- ❻ Mes
- ❼ Kom (met gecombineerde deksel/standvoet)
- ❽ Houder van garde
- ❾ Garde
- ❿ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)
- ⓫ Wandhouder incl. schroeven & pluggen

Gebruik

- ❶ **Opmerking:** met de maatbeker ❿ kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ❿ stromen. Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker ❿ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de maatbeker ❿ afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenkruit op de maatbeker ❿ is gesloten.
- Met de staafmixer ❹ kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding klaarmaken.

Let op:

gebruik de staafmixer ❹ niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

- Met de garde ❾ kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of toetje mengen.
- Met de fijnsnijder, bestaand uit mes ❻ en kom ❼, kunt u ook hardere levensmiddelen kleinsnijden.

Let op:

Gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

In elkaar zetten

Letselgevaar:



steek de stekker pas in het stopcontact na het in elkaar zetten.

De staafmixer in elkaar zetten

⇒ Zet de staafmixer ❹ op het motorblok ❸, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer ❹, totdat de pijl op het motorblok ❸ naar het symbool  wijst.

De garde in elkaar zetten

⇒ Plaats de garde ❾ in de garde-houder ❽.

⇒ Zet de garde, die zo in elkaar is gezet, op het motorblok ❸, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de garde, totdat de pijl op het motorblok ❸ naar het symbool  wijst.

De fijnsnijder in elkaar zetten

Waarschuwing:

het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om. Letselgevaar!

- ⇒ Plaats het mes **6** voorzichtig op de houder in de kom **7**.
- ⇒ Vul de kom met de fijn te snijden levensmiddelen.
- ⇒ Plaats het deksel **5** op de kom en draai het vast. Daarbij moeten de nokken op de rand van de kom in de geleider op het deksel worden gevoerd.
- ⇒ Zet het motorblok **3** op het deksel **5**, zodat de pijl naar het symbool **4** wijst. Draai het motorblok **3**, totdat de pijl naar het symbool **4** wijst.

i *Opmerking: als u levensmiddelen in de fijnsnijder wilt bewaren, kunt u de standvoet van de fijnsnijder afnemen en deze als deksel gebruiken. Haal daarvoor voorzichtig deksel **5** en motorblok **3** eraf, evenals in voorkomend geval het mes **6**. Maak de bodem van de fijnsnijder los en zet deze op de fijnsnijder.*

Bediening

⚠ Waarschuwing:

de levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spettert kan brandwonden tot gevolg hebben.

⚠ Brandgevaar:

overschrijd nooit de maximale bedrijfsduur van 1 minuut. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

i *Opmerking: als u slagroom wilt kloppen met de garde **9**, houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen.*

Wanneer u de staafmixer op de gewenste wijze in elkaar hebt gezet...

- ⇒ Steekt u de stekker in het stopcontact.
- ⇒ Houdt u de schakelaar **1** ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken.
- ⇒ Houdt u de turboschakelaar **2** ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken.
- ⇒ Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.

Wandbevestiging

Meegeleverd zijn 2 pluggen en 2 schroeven om de wandhouder **11** te monteren.

- ⇒ Markeer de positie van de boorgaten aan de hand van de wandhouder **11**.
- ⇒ Boor de gaten met een 6 mm-boor.
- ⇒ Druk de pluggen in de geboorde gaten.
- ⇒ Positioneer de beide openingen van de wandhouder **11** over de boorgaten en fixeer deze met de beide schroeven.

Reinigen

⚡ Gevaar voor elektrische schok!

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixer reinigt. Het motorblok **3** mag bij het schoonmaken in geen geval in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gehouden.

⚠ Letselgevaar!

Bij het omgaan met het extreem scherpe mes **6** bestaat gevaar voor verwonding. Zet de fijnsnijder na gebruik en reinigen weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

Let op!

U mag de onderdelen van de staafmixer niet in de vaatwasmachine reinigen, omdat deze daardoor beschadigd kunnen raken.

- ⇒ Haal de stekker uit het stopcontact.
- ⇒ Reinig motorblok **3**, de staafmixer **4**, het deksel **5** en de gardehouder **8** met een vochtige doek.
Zorg ervoor, dat er geen water in de openingen van de staafmixer **4** komt. In geval van hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.
- ⇒ Maak de overige accessoires schoon onder water en droog ze met een vaatdoek goed af.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

 **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com