



Kompernaß GmbH · Burgstraße 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH498-10/05 - V4

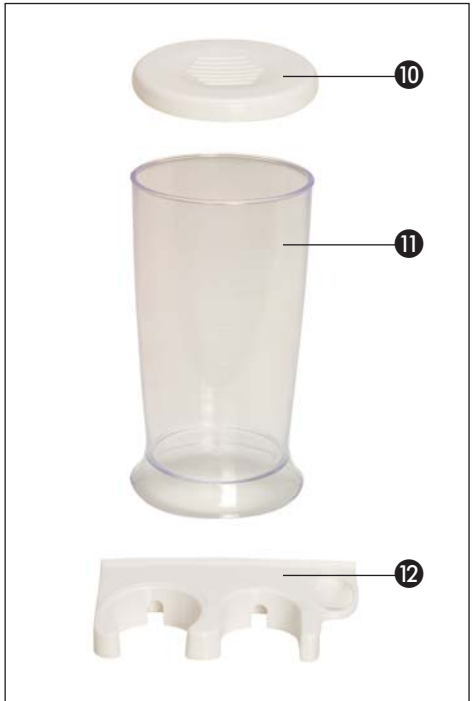
bifinett



① **Stabmixer KH 498**
Bedienungsanleitung

② **Mixeur plongeant KH 498**
Mode d'emploi

③ **Staaftmixer KH 498**
Gebruiksaanwijzing



Stabmixer Bifinett KH 498

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nennleistung:	300 W
KB-Zeit:	1 Minute
Fassungsvermögen	
Messbecher:	500 ml
Max. Einfüllmenge:	300 ml

Gerätebeschreibung / Zubehör

- ① Schalter (normale Geschwindigkeit)
 - ② Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
 - ③ Motorblock
 - ④ Stabmixer
 - ⑤ Schüssel-Deckel
 - ⑥ Messer
 - ⑦ Schüssel
 - ⑧ Schneebesens-Halter
 - ⑨ Schneebesens
 - ⑩ Messbecher-Deckel
 - ⑪ Messbecher (Füllmenge max. 500 ml)
 - ⑫ Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel
-

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V, mit 50 / 60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie den Stabmixer reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers 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 Stabmixer, 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.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie den Stabmixer von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren, weil diese mögliche Gefahren nicht immer richtig einschätzen können.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwendung

Hinweis: Mit dem Messbecher ⑪ können Sie Flüssigkeiten bis zu 500 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⑪ herauslaufen.

- Mit dem Stabmixer ④ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten.

Hinweis: Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel.

- Mit dem Schneebesen ⑨ können Sie Sahne oder Eiweiß schlagen und Teig, Nachtisch oder Mayonnaise anrühren.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ⑥ und Schüssel ⑦, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern.


Hinweis: Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten.

Zusammenbauen

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


Den Stabmixer zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Stabmixer ④ auf den Motorblock ③, bis dieser hörbar einrastet.

Hinweis: Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .

Den Schneebesen zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Schneebesen ⑨ in den Schneebesen-Halter ⑧.
- ⇒ Setzen Sie den so zusammengesetzten Schneebesen auf den Motorblock ③, bis dieser hörbar einrastet.


Hinweis: Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ Warnung: Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- ⇒ 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 des Deckels in die Aussparungen am Rand der Schüssel geführt werden.

⇒ Setzen Sie den Motorblock ③ auf den Deckel ⑤, bis dieser hörbar einrastet.

Hinweis: Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .

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 bei weichen Lebensmitteln bzw. 15 Sekunden bei harten Lebensmitteln. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Wenn Sie den Stabmixer 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 ⑫ zu montieren. Es empfiehlt sich das Gerät in der Nähe einer Steckdose anzubringen.

- ⇒ Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Gerätehalters.
- ⇒ Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
- ⇒ Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen

⚠ Gefahr eines elektrischen Schlags! Bevor Sie den Stabmixer 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 Stabmixers 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 gut ausgedrückten Schwamm. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ④ gelangt.
- ⇒ Reinigen Sie die restlichen Zubehöerteile unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie den Stabmixer Bifinett KH 498 über einen zugelassenen Entsorgungsfachbetrieb oder über Ihren kommunalen Entsorgungsfachbetrieb. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie und Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt Garantie.

Importeur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Mixeur batteur Bifinett KH 498

Caractéristiques techniques

Tension secteur:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale:	300 W
Temps d'utilisation bref:	1 minute
Capacité	
Verre mesureur:	500 ml
Niveau de remplissage maxi:	300 ml

Description de l'appareil / Accessoires

- ① Commutateur (vitesse normale)
- ② Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ③ Bloc moteur
- ④ Mixeur plongeur
- ⑤ Couvercle du bol
- ⑥ Couteau
- ⑦ Bol
- ⑧ Porte-fouet
- ⑨ Fouet
- ⑩ Couvercle du verre mesureur
- ⑪ Verre mesureur (volume de remplissage max. 500 ml)
- ⑫ Support mural avec visses & chevilles

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

- Ne raccordez le mixeur plongeur qu'à une prise secteur installée dans les normes sous une tension secteur de 220 - 240 V, à 50 / 60 Hz.
- En cas de panne pendant l'utilisation, et avant le nettoyage du mixeur batteur, débranchez impérativement la fiche de la prise secteur.

- Le bloc moteur du mixeur plongeur 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. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est interdite.
- 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 jamais le mixeur plongeur, le cordon d'alimentation et la fiche secteur en ayant les mains mouillées.
- Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise en tirant au niveau de la fiche secteur, sans tirer sur le cordon électrique lui-même.
- Ne pliez ou n'écrasez pas le cordon d'alimentation et placez celui-ci de manière à éviter que quelqu'un trébuche ou marche dessus.
- Si le cordon d'alimentation ou le bloc moteur sont endommagés, vous devez faire réparer le mixeur plongeur par un technicien avant de le réutiliser.
- Le boîtier du bloc moteur du mixeur plongeur ne doit pas être ouvert. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- Ne laissez pas les enfants jouer sans surveillance avec des appareils électriques, car ils ne sont pas toujours capables d'évaluer les risques correctement.

Usage conforme

Le mixeur plongeant est uniquement destiné à la transformation des denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Utilisation

Remarque: Le verre mesureur ⑪ permet de mesurer des liquides jusqu'à 500 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur ⑪.

- Le mixeur plongeant ④ permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou des aliments pour bébé.

Remarque: N'utilisez pas le mixeur plongeant pour la transformation d'aliments solides.

- Utilisez le fouet ⑨ pour battre de la crème ou des œufs en neige et pour malaxer de la pâte un dessert ou une mayonnaise.
- Utilisez le prébroyeur, formé du couteau ⑥ et du bol ⑦ pour prébroyer des aliments plus durs.

Remarque: N'utilisez pas le prébroyeur pour la transformation de liquides.

Assemblage

⚠ Risque de blessures: enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

Assemblage du mixeur batteur

⇒ Placez le mixeur plongeant ④ sur le bloc moteur ③, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

Remarque: les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Assemblage du fouet

⇒ Placez le fouet ⑨ dans le support du fouet ⑧.
 ⇒ Placez le fouet ainsi assemblé sur le bloc moteur ③, jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

Remarque: les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Assemblage du hachoir

⚠ Avertissement: le couteau est extrêmement tranchant! Manipulez-le toujours prudemment.

⇒ Placez avec précaution le couteau 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 du couvercle doivent être ici guidés dans les évidements sur la bordure du bol.

- ⇒ Placez le bloc moteur ③ sur le couvercle ⑤, jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.

Remarque: les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Fonctionnement

⚠ Avertissement: Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Vous risquez de vous ébouillanter avec les projections du contenu.

⚠ Risque d'incendie: Ne dépassez jamais la durée maximale d'utilisation de 1 minute pour les denrées alimentaires semi-liquides ou 15 secondes pour les denrées alimentaires solides. Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

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

- ⇒ Branchez la fiche secteur dans la prise.
- ⇒ 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 ⑫. il est recommandé de placer l'appareil à proximité d'une prise.

- ⇒ Marquez la position des trous de perçage à l'aide du support de l'appareil.
- ⇒ Placez les chevilles dans les trous percés.
- ⇒ Positionnez les deux ouvertures du support mural au-dessus des trous et fixez celui-ci à l'aide des deux vis.

Nettoyage

⚠ Risque de choc électrique! Avant de nettoyer le mixeur batteur, 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 de blessures! Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant ⑥. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur le couteau libre. Tenez le couteau hors de portée des enfants.

⚠ Attention! Les pièces du mixeur plongeant ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle, car elles risqueraient d'être endommagées.

- ⇒ Débrancher la prise.
- ⇒ Nettoyez le bloc moteur ③, le mixeur plongeant ④, le couvercle ⑤ et le porte-fouet ⑧ en frottant à l'aide d'une éponge bien essorée. Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures du mixeur plongeant ④.
- ⇒ 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.

Mettez au rebut le mixeur plongeant Bifinett KH 498 en la confiant à une entreprise de mise au rebut ou à votre service municipal de mise au rebut. Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre entreprise de recyclage.

Garantie et service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent sur le feuillet d'accompagnement de la garantie.

Importateur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Staafmixer Bifinett KH 498

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:	300 W
KB-tijd:	1 minuut
Capaciteit	
Maatbeker:	500 ml
Max. vulhoeveelheid:	300 ml

Beschrijving van het apparaat / accessoires

- ① Schakelaar (normale snelheid)
- ② Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ③ Motorblok
- ④ Staafmixer
- ⑤ Deksel van kom
- ⑥ Mes
- ⑦ Kom
- ⑧ Houder van garde
- ⑨ Garde
- ⑩ Deksel van maatbeker
- ⑪ Maatbeker (capaciteit max. 500 ml)
- ⑫ Wandhouder incl. schroeven & pluggen

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schok!

- Sluit de staafmixer uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V, 50 / 60 Hz.
- Trek bij bedrijfsstoringen en voor u de staafmixer reinigt de netstekker uit de contactdoos.

- 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. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch vloeistof in de apparaat-behuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door deskundig personeel repareren.
- Pak de staafmixer, het netsnoer en de stekker nooit vast met natte handen.
- Trek het netsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact, trek nooit 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.
- Wanneer het netsnoer of het motorblok beschadigd is, dient u de staafmixer door deskundig personeel te laten repareren, voordat u deze opnieuw gebruikt.
- De motorblok-behuizing van de staafmixer mag niet worden geopend. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Laat kinderen niet zonder toezicht met elektrische apparaten omgaan, aangezien zij mogelijke gevaren niet altijd juiste kunnen inschatten.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Gebruik

Opmerking: met de maatbeker ① kunt u vloeistoffen tot 500 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ① stromen.

- Met de staafmixer ④ kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding maken.

Opmerking: gebruik de staafmixer niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen.

- Met de garde ⑨ kunt u slagroom of eiwit kloppen en deeg, toetjes of mayonaise maken.
- Met de fijnsnijder, die bestaat uit een mes ⑥ en een kom ⑦, kunt u ook hardere levensmiddelen kleinsnijden.


Opmerking: gebruik de fijnsnijder niet voor de verwerking van vloeistoffen.

Monteren

⚠ Letselgevaar: steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.


De staafmixer monteren

⇒ Plaats de staafmixer ④ op het motorblok ③, tot deze hoorbaar vastklikt.

Opmerking: de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegenover elkaar bevinden .

De garde monteren


⇒ Plaats de garde ⑨ in de gardehouder ⑧.
⇒ Plaats de garde met houder op het motorblok ③, tot deze hoorbaar vastklikt.

Opmerking: de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegenover elkaar bevinden .



De fijnsnijder monteren

⚠ Waarschuwing: het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

⇒ Plaats voorzichtig het mes ⑥ op de houder in schaal ⑦.
⇒ Vul de fijn te snijden levensmiddelen in de schaal.
⇒ Plaats de deksel ⑤ op de schaal en draai die vast. Daarbij moeten de nokken van de deksel in de uitsparingen op de rand van de schaal worden gedrukt.
⇒ Plaats het motorblok ③ op het deksel ⑤, tot het hoorbaar vastklikt.

Opmerking: de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegenover elkaar bevinden .

Bediening

-  **Waarschuwing:** de levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Als de inhoud uit de kom ontsnapt, kan dit resulteren in verbranding.
-  **Brandgevaar:** overschrijd nooit de maximale bedrijfsduur van 1 minuut bij zachte levensmiddelen resp. 15 seconden bij harde levensmiddelen. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

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




- ⇒ Steekt u de netstekker 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 **12** te monteren. Het verdient aanbeveling het apparaat in de buurt van een stopcontact te bevestigen.

- ⇒ Markeer de positie van de boorgaten aan de hand van de apparaathouder.
- ⇒ Druk de pluggen in de geboorde gaten.
- ⇒ Plaats de beide openingen van de wandhouder over de boorgaten en maak de wandhouder vast met de beide schroeven.

Schoonmaken

-  **Gevaar vanwege een elektrische schok!** Haal altijd het netsnoer 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.
-  **Verwondingsgevaar!** Bij het omgaan met het extreem scherpe mes **6** bestaat gevaar voor verwonding. Monteer de fijnsnijder na het gebruik en het reinigen weer, zodat u zich niet aan het vrijliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
-  **Attentie!** De onderdelen van de staafmixer mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd, aangezien ze daardoor beschadigd raken.

- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.
- ⇒ Maak het motorblok ③, de staafmixer ④, het deksel ⑤ en de gardehouder ⑧ schoon met een goed uitgeknepen sponsje.
Zorg ervoor dat er geen water in de openingen van de staafmixer ④ komt.
- ⇒ 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.

Voer de staafmixer Bifinett KH 498 af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.

Garantie en service

De garantiebepalingen en het service-adres vindt u op de afzonderlijke garantiekaart.

Importeur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum (Germany)
www.kompernass.com