

mrk

BEDIENUNGSANLEITUNG Multiküchenmaschine - SM-2019BG



HerdsKing Europe GmbH

Abb.1 Übersicht der Bedienteile

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1 Fülltablett | 8 Gehäuseunterteil | 15 3 Schutzscheiben |
| 2 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses | 9 Saugfuß | 16 Schneebesens |
| 3 Verschlussring | 10 Hebel zum Heben /Senken des Arms | 17 Knethaken |
| 4 Anschlussring | 11 Stufenregler und Pulsbetrieb | 18 Mixbehälter |
| 5 Spritzschutz | 12 Motorschutz | 19 I/R Schalter |
| 6 Rührschüssel | 13 Schwenkbarer Arm | 20 Fleischwolfdeckel |
| 7 Bodenplatte | 14 Rührhaken | 21 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb |

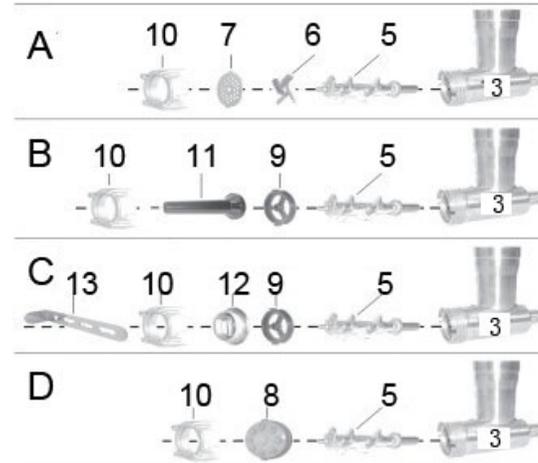
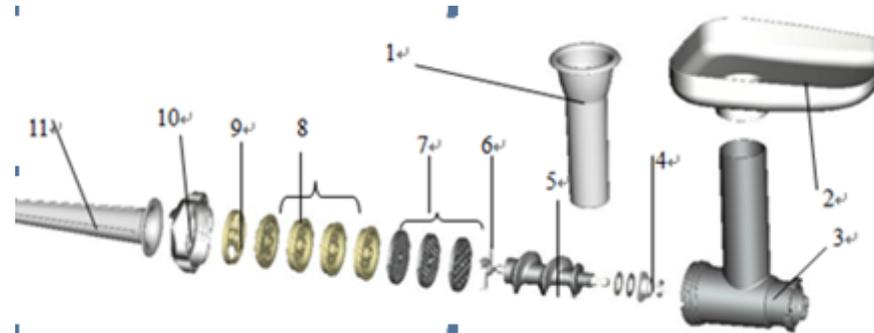


Abb.2 & 3 Montage Fleischwolf





Abb.4 Montage Mixbehälter

- | | | | | | |
|----|-------------|----|-----------------|----|-------------------|
| 1 | Mixbehälter | 1b | Deckel | 1d | Dichtungsring |
| 1a | Messbecher | 1c | Sicherheitsring | 1e | Messerblock |
| | | | | 1f | Schraubverschluss |

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie die Küchenmaschine stehen zum ersten Mal verwenden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung auf dem Typenschild der Netzversorgung entspricht. Das Typenschild ist auf der Unterseite des Motorblocks zu finden. Bevor Sie die Multi-Küchenmaschine an das 220V-Netz anschließen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. (Abb.1 Knopf 10 und 11 in der Einstellung "0").
- Das Gerät niemals in der Nähe von Wasser betreiben. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker ab, wenn Sie das Gerät nicht nutzen, wenn Sie Zubehörteile austauschen oder andere Teile anbringen wollen, wenn Sie das Gerät reinigen wollen oder wenn das Gerät eine Störung hat. Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Lassen Sie ein defektes Netzkabel immer nur vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person (Elektriker) durch ein gleichwertiges Netzkabel ersetzen, um Gefährdungen wie Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Das Gerät ist immer außerhalb der Reichweite von Kindern zu betreiben und aufzubewahren. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts nicht durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit abgesichert sind.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung unserer Bedien- und Sicherheitshinweise entstanden sind, übernehmen wir keine Haftung.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle! Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die große Rührschüssel, auch wenn Sie das Gerät als Mixer oder Fleischwolf benutzen.
- Stellen Sie das Gerät vor Gebrauch auf eine gerade und stabile horizontale und ebene Oberfläche. Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z. B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Während der Verwendung niemals mit den Fingern in bewegliche Teile greifen.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung ab.
- Das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel betreiben! Lassen Sie das Kabel durch den Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person (Elektriker) austauschen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Vorsicht beim Reinigen des Behälters! Die Klingen sind sehr scharf.
- Rühr-, Zerkleinern- und Mixfunktion niemals gleichzeitig zusammen verwenden. Immer nur eine Funktion zurzeit verwenden.

Technische Daten

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Modell-Nr. | SM-2019BG |
| Spannungsversorgung / Frequenz: | 220-240V ~, 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme nominal: | 1200W |
| Rührschüsselfüllmenge: | 5,0 Liter |
| Schutzklasse..... | II |
| Max. Mehlmenge der Rührschüssel..... | 1,5 Kg. |
| Max. Flüssigkeit im Mixbehälter..... | 1,5 Liter |

Technische Änderungen vorbehalten!

EC Richtlinienkonformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich die Küchenmaschine MRK SM-2019BG in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinien wie z. B. für

- 2004/108/EG - die elektromagnetische Verträglichkeit
- 2006/98/EG - die Niederspannungsrichtlinie

- 2002/72/EG - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), EU Anforderung und BFR Vorschlag
- 2002/95/EG - EG-Richtlinie "Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten" (RoHS)
- 2004 GPSG - das Gerät- und Produktsicherheitsgesetz
- 2002/96/EC - WEEE Richtlinie der EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten, befindet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als:

- Knet-/Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
 - Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen;
 - Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln. Sie können Pasta oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.
1. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
 2. Sie dürfen das Gerät nicht für andere Zwecke einsetzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Schäden oder sogar zu Personenschäden führen.
 3. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Probeverwendung

1. Drehen Sie den Stufenregler (11) auf „0“ und drücken Sie den Hebel (10) zum Heben des schwenkbaren Arms (13).
2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Bodenplatte (7), drehen Sie wie die Pfeilrichtung bezeichnet bis zum Anschlag (LOCK) und verriegeln. .
3. Stecken Sie die Schutzscheibe (15) auf den Rührflügel, dann sperren Sie die Klinge in die Maschine. Diese Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.



4. Drücken Sie den Hebel (10) und heben Sie den Arm (13) nach oben, bis er am Anschlag (LOCK) steht. Der Arm (13) muss hörbar einrasten.
5. Stecken Sie die Schutzscheibe (15) auf den Rührflügel (14) und sperren Sie die Klinge in die Maschine. Diese Schutzscheibe verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.
6. Nach dem Probelauf drehen Sie den Stufenregler auf „0“ Geschwindigkeit.
7. Drücken Sie die Hebel (10) und heben Sie den Arm (13), dann nehmen Sie die Klinge aus dem Messerverschluss.
8. Nehmen Sie die Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb (21) vom oberen Gehäuseteil ab.
9. Stellen Sie den Behälter auf das Gerät und füllen Sie ein Glas Wasser in den Mixbehälter, dann wiederholen Sie Schritt 4, 5 und 6.
10. Nehmen Sie den Glasbehälter aus dem Mixbehälter weg und setzen Sie den Deckel an die Sicherheitsabdeckung.

Allgemeine Anwendungshinweise

1 Die Knetmaschine

1.1 Montage und Bedienung der Knetmaschine

1. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab:
 - Führen Sie die beiden Haken der Sicherheitsabdeckung in die Aussparungen am Gerät.
 - Drücken Sie die Abdeckung in Pfeilrichtung LOCK und die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig nach unten.
 - Lassen Sie die Taste los. Die Sicherheitsabdeckung sitzt fest auf dem Gerät.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit dem Fleischwolfdeckel (20) ab:
 - Stellen Sie den Verschlussring (3) in Position OPEN.

- Stecken Sie die Abdeckung auf den Verschlussring.
 - Drehen Sie den Verschlussring mit der Abdeckung in Richtung LOCK zu.
3. Drücken Sie den Hebel mit der rechten Hand in Pfeilrichtung. Der Schwenkarm fährt hoch. Drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der linken Hand bis zum Anschlag. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten. Der Hebel springt in seine horizontale Ausgangsstellung zurück.
 4. Setzen Sie die Rührschüssel so in ihre Halterung, dass der Griff über dem Pfeil steht. Drehen Sie die Schüssel mit dem Griff in Pfeilrichtung bis zum Anschlag (LOCK).
 5. Für den Einsatz des Schneebesens oder des Rührhakens befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (5): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben. **HINWEIS:** • An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen. • Der Spritzschutz ist mit den Worten OPEN und LOCK beschriftet. Setzen Sie den Spritzschutz so an den Arm, dass die Beschriftung OPEN unter dem Pfeil steht. Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in die Aussparungen und arretieren Sie ihn durch eine Drehung.

6. Stecken Sie das Werkzeug, v
7. Füllen Sie die Rührschüssel. A
8. Drücken Sie den Hebel (10) und führen Sie den Schwenkarm langsam nach oben. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.



1.2 Anwendungshinweise für die Knetmaschine

1.2.1 Teigrührer

1. Unser Ratschlag für die proportionale Mischung: Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal 3/4 voll mit Zutaten
2. Beim Füllen die Rührschüssel stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge von 1500g nicht überschritten werden soll.
3. Wenn Sie Kneithaken oder Rührhaken verwenden möchten, schalten Sie den Stufenregler ein. Lassen Sie das Gerät bei der Geschwindigkeitsstufe 1 für min. 30 Sekunden und Stufe 2 für min. 30 Sekunden, danach Stufe 3 für ca. 3 Minuten laufen. .
4. Verwenden Sie das Rührgerät einmalig nicht länger als 5 Minuten.



- ##### 1.2.2 Schneebesen
1. Wechseln Sie den Aufsatz auf den Rührflügel (14) und schalten Sie den Stufenregler auf Stufe 4 bis 6 und schlagen Sie das Eiweiß für ca. 5 Minuten auf.
 2. Maximal 24 Stück Eiweiß auf einmal schlagen.
 3. Für Schlagsahne schlagen Sie 250 ml frische Sahne mit einer Geschwindigkeit von 4 bis 6 für ca. 5 Minuten.
 4. Beim Füllen die Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder andere Zutaten, stellen Sie bitte sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
 5. Verwenden Sie das Rührgerät nur einmal und nicht länger als 10 Minuten.



1.2.3 Mixen von Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten

1. Mischen Sie die Zutaten, entsprechend dem vorhandenen Rezept, mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 6 für ca. 5 Minuten.
2. Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge des Schlüssels.
3. Verwenden Sie den Schneebesen.
4. Verwenden Sie das Rührgerät nur einmal und nicht länger als 10 Minuten.

1.3 Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Drücken Sie den Hebelknopf nach unten, der Arm hebt sich
4. Entnehmen Sie das Werkzeug. Schrauben Sie dafür das Schnellspannfutter entgegen dem Uhrzeigersinn auf.
5. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
6. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
7. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

2 Der Fleischwolf

2.1 Montage und Bedienen

2.1.1 Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. 2 & 3, Teil A)

1. Entnehmen Sie den Fleischwolfdeckel. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Einfüllstutzen (3) nach oben in den Wendelantrieb und befestigen es.
2. Setzen Sie das Fülltablett (2) auf den Einfüllstutzen, sodass sich die Aufnahme des Tablettes über dem Motorblock befindet.
3. Setzen Sie die Wendel (5) in das Wendelgehäuse (3) ein. Montieren Sie das Messer (6) mit geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
4. Wählen sie ein Sieb (7) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Wendelgehäuse, während Sie das Sieb einsetzen.
5. Schrauben Sie den Verschlussring (10) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse (3).
6. Stecke Sie das Gerät ein und schalten Sie auf „Vorlaufschalter“ (I) (19) von dem „Vor- und Rücklaufschalter“ (I/R), dann fixieren Sie die Geschwindigkeit auf höher Stufe..
7. Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett mit dem Fleischstopfer.



8. Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker.
9. Verwenden Sie den Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten.

2.1.2 Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. 2 & 3, Teil B)

Siehe „Vorbereitung, Montage des Fleischwolfes“ wie unter Punkt 1 und 2 beschrieben.

- Bei Verarbeitung einer fertigen Wurstmasse fahren Sie wie folgt fort:
3. Setzen Sie zuerst den Adapter (9) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
 4. Stecken Sie den Wurstaufsatz (11) in den Verschlussring (10).
 5. Schrauben Sie den Verschlussring mit dem Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
 - Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wölven und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfes“ Punkte 3 und 4 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschlussring. Dann schrauben Sie den Verschlussring mit Wurstaufsatz im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

2.1.3 Montage des Plätzchen-Aufsatzes (siehe Abb. 2 & 3, Teil C)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ 1 und 2 beschrieben.

3. Setzen Sie zuerst den Adapter (9) auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die

Aussparungen am Wendelgehäuse.

4. Stecken Sie den Plätzchen-Aufsatz (12) auf den Adapter. Achten Sie auf die Aussparungen am Plätzchen-Aufsatz.
5. Schrauben Sie den Verschlussring (10) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse..

2.1.4 Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. 2 & 3, Teil D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ 1 und 2 beschrieben.

3. Wählen Sie einen Pasta-Aufsatz (8) aus.
4. Setzen Sie den Aufsatz auf die Achse der Wendel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Wendelgehäuse.
5. Schrauben Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.

2.1.5 Vor- & Rücklauffunktion

1. Im Falle einer Störung vom Ausschalten des Gerätes schalten Sie um, indem Sie den I / R-Schalter auf Taste "R" drücken.
2. Die Wendel dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und der Kopf wird leer werden.
3. Wenn die Maschine nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie sie.

2.2 Anwendungshinweise für den Fleischwolf

2.2.1 Fleisch zerkleinern

1. Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen.
2. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke ca. 2,5cm (sehnenfrei, ohne Knochen), sodass sie leicht im Wendelgehäuse zerkleinert werden.

2.2.2 Wurst herstellen.

1. Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
2. Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein. Ein Ende des Darms verknoten Sie.
3. Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
4. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstarm wird gefüllt.
5. Achten Sie darauf, dass der Wurstarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
6. Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
7. Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
8. Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

2.2.3 Plätzchen formen

1. Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
2. Mit der Schiene (13) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
3. Nachdem Sie das Wendelgehäuse mit Plätzchen-Aufsatz (12) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchen-Aufsatz.
4. Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.

3 Der Mixer

3.1 Überprüfung vor Montage

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildung 4..

Überprüfen Sie die Vormontage! Der Sicherheitsring (1c), der Dichtungsring (1d), der Messerblock (1e) und der Schraubverschluss (1f) müssen in der richtigen Reihenfolge montiert sein.

1. Vergessen Sie nie, den Dichtungsring auf den Messerblock zu legen, der Mixbehälter ist sonst undicht.
2. Der Schraubverschluss darf nicht schief aufgedreht sein.
3. Die offene Seite des Sicherheitsringes schließt mit dem Schraubverschluss ab.

3.2 Montage des Mixbehälters

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.

2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (20) ab:
 - Stellen Sie den Anschlussring (4) in Position **OPEN**.
 - Stecken Sie die Abdeckung auf den Anschlussring.
 - Drehen Sie den Anschlussring mit der Abdeckung in Richtung **LOCK** zu.
3. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (21) von der Antriebswelle des Mixantriebs. Drücken Sie die Taste in Pfeilrichtung **LOCK** und heben Sie die Sicherheitsabdeckung gleichzeitig hoch.
4. Zerkleinern Sie vorab alle Zutaten in kleinere Stücke.
5. Geben Sie die Mixzutaten in den Mixbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge.
6. Drücken Sie den Deckel (Abb.2 & 3, 1b) fest auf den Mixbehälter. Er muss den Mixbehälter dicht abschließen.
7. Verschließen Sie den Deckel mit dem Messbecher (1a). Beachten Sie die Aussparungen an der Innenseite des Deckels. Drehen Sie den Messbecher im Uhrzeigersinn fest.



8. Stellen Sie den Mixbehälter auf die Antriebswelle des Mixantriebs. Bei falscher Montage wird der Betrieb des Mixers verhindert.



9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
10. Drehzahleinstellung
 - "3-4"-Einstellung für leichte Konsistenz - zum Mischen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln
 - "5-6"-Einstellung für festere Konsistenz - zum Mischen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln
 - "P"-Einstellung für Eiszerkleinerung und kurzen, kräftigen Impuls Bewegungen dauerhaft in der "P"-Einstellung. Sie müssen den Schalter in der "P"-Einstellung halten oder schalten Sie ihn wiederholt in die "P"-Einstellung.

3.3 Anwendungshinweise für den Mixer

3.3.1 Warnung: Das Messer im Mixer ist scharf!

1. Greifen Sie niemals mit den Händen in den fertig montierten Mixbehälter!
2. Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixbehälter, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen besteht **Verletzungsgefahr!**
3. Schütten Sie keine Flüssigkeiten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind! **Verbrennungsgefahr!**

3.3.2 Warnung: Verletzungsgefahr!

1. Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
2. Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

3.3.3 ACHTUNG:

1. Betätigen Sie **nie** Hebel, wenn Sie den Mixbehälter aufgesetzt haben! Der Mixbehälter kippt.
2. Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in den Mixbehälter.

3. Das Messer im Mixbehälter ist nicht geeignet, pures Eis zu zerkleinern.

3.3.4 HINWEIS:

1. Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert.
 2. Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
 3. Stellen Sie den Mixbehälter auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.
 4. Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixbehälter angegebene Höchstmenge (1500 ml)!
 5. Den Deckel setzen Sie so auf, dass dessen runde Lasche die Ausgussöffnung am Mixbehälter verschließt.
 6. Schalten Sie das Gerät nur mit Deckel.
 7. Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs!
- WICHTIGER HINWEIS: Bewahren Sie Zitrusäfte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

3.4 Mixzutaten nachfüllen

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Zutaten oder Gewürze können Sie durch die Verschlussöffnung nachfüllen.
3. Schließen Sie den Deckel wieder mit der Verschlussöffnung.
4. Setzen Sie den Betrieb fort.

3.5 Betrieb beenden

- 1 Schalten Sie das Gerät aus.
- 2 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 3 Entnehmen Sie den Mixbehälter.
- 4 Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen.
- 5 Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- 6 Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.

Reinigung

1. Vor der Einigung stellen den Stufenregler auf der Position „0“ und ziehen Sie immer den Netzstecker.
2. Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
3. Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände und auch keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Reinigung des Motorgehäuses: Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel nur zur äußeren Reinigung des Gehäuses. Trocken Sie mit einem Tuch.
5. Reinigung des Zubehörs der Knetmaschine und des Fleischwolfes: **Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet!** Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.
6. Der Teigrührbesen, Mixschneebesen, Fleischwolf-Fülltablett, Schieber und Wendel sind nicht spülmaschinenfest. Das Zubehör darf nur in warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
7. Kunststoffzubehör, Rührschüssel, Schneebesen und innere Messer können nur mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
8. Ölen Sie die Siebe des Fleischwolfes nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein..

Packungsliste

- Gehäuse 1 Satz
- Rührschüssel 1 Stück
- Edelstahlmesser 1 Satz
- Knethaken 1 Satz
- Schneebesen 1 Satz
- Wurstadapter 1 Stück
- Wursthals 1 Stück
- Fleischwolf 1 Satz
- Mixbehälter 1 Satz
- Bedienungsanleitung 1 Stück

Herstellergewährleistung

1. Geltungsbereich der Gewährleistung

- 1.1 Wir räumen Ihnen mit dieser Garantieerklärung bestimmte, nach Art und Inhalt begrenzte Rechte ein. Durch diese Ausübung von aus dieser Garantie abgeleiteten Rechten erklären Sie konkludent, dass Sie deren Bedingungen verstanden und akzeptiert haben.
- 1.2 Wir gewähren eine Herstellergewährleistung von 24 Monaten ab Kaufdatum für europäische Kunden. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Kauf des Geräts in Deutschland bei uns oder bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Hin- und Zurückerbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- 1.3 Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.
- 1.4 Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

2 Ausschlüsse und Einschränkungen

Diese Garantie unterliegt folgenden Ausschlüssen und Einschränkungen:

- 2.1 Produkte, die nicht von oder für uns hergestellt wurden oder die ursprünglich in einem Land außerhalb Deutschland dieser Garantie an einen Endabnehmer verkauft wurden.
- 2.2 Mängel, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen.
- 2.3 Ferner für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

3 Garantieabwicklung

- 3.1 Bitte wenden Sie sich mit allen Reklamationen und/oder zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen an unsere Service Abteilung per E-Mail unter kontakt@herdsking.de oder per Telefon unter +49 (0) 2152 555 6399 and +49 (0)2152 892 5571.
- 3.2 Anhand Ihres Garantieanspruches senden wir Ihnen ein auszufüllendes RMA-Formular per E-Mail. Teilen Sie uns im RMA Formular Ihren Namen, Vornamen, Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort), Telefon-Nummer und E-Mail-Adresse mit. Im Weiteren benötigen wir eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze und klare Fehlerbeschreibung mit der Typenbezeichnung des reklamierten Gerätes, das Kaufdatum und den Händler, bei dem Sie das Neugerät erworben haben. **Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.**
- 3.3 Anschließend erhalten Sie eine RMA-Nummer von uns für retour des defekten Geräts. Sie brauchen danach nur Ihr gut verpacktes Gerät, ideal im originalen Karton, mit dem originalen Kaufbeleg an den von uns beauftragten Versender abzugeben..
- 3.4 Der Versand hin- und zurück erfolgt für Kunden innerhalb Deutschland kostenlos und für Kunden außerhalb Deutschland versandgebührengerecht. Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.
- 3.5 RMA Retour-Adresse:

Herdsking Europe GmbH.
Von-Ketteler-Straße 13
D-47906 Kempen
Deutschland

Umweltschutz: Entsorgungsbedeutung des Symbols „Mülltonne“



Information für (private Haushalte) die umweltgerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE)

1. Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.
2. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.
3. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
4. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.
5. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind