Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації



CE

Küchenmaschine
Keukenmachine • Robot de cuisine • Robot de cocina
Máquina de cozinha • Robot da cucina • Kitchen machine
Robot kuchenny • Konyhai robotgép • Кухонний комбайн

KM 3354

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 8
Garantiebedingungen ..... Seite 8

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 10
Technische specificaties ..... blz 14

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel ..... page 15
Caractéristiques techniques ..... page 19

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Manual del usuario ..... página 20
Especificaciones técnicas ..... página 24

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos ..... página 3
Manual do utilizador ..... página 25
Especificações técnicas ..... página 29

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Manuale dell'utente ..... pagina 30
Specifiche tecniche ..... pagina 34

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
User manual ..... page 35
Technical Specifications ..... page 38

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja użytkowania ..... strona 39
Techniczne specyfikacje ..... strona 43
Warunki gwarancji ..... strona 43

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... oldal 3
Használati útmutató ..... oldal 44
Műszaki adatok ..... oldal 47

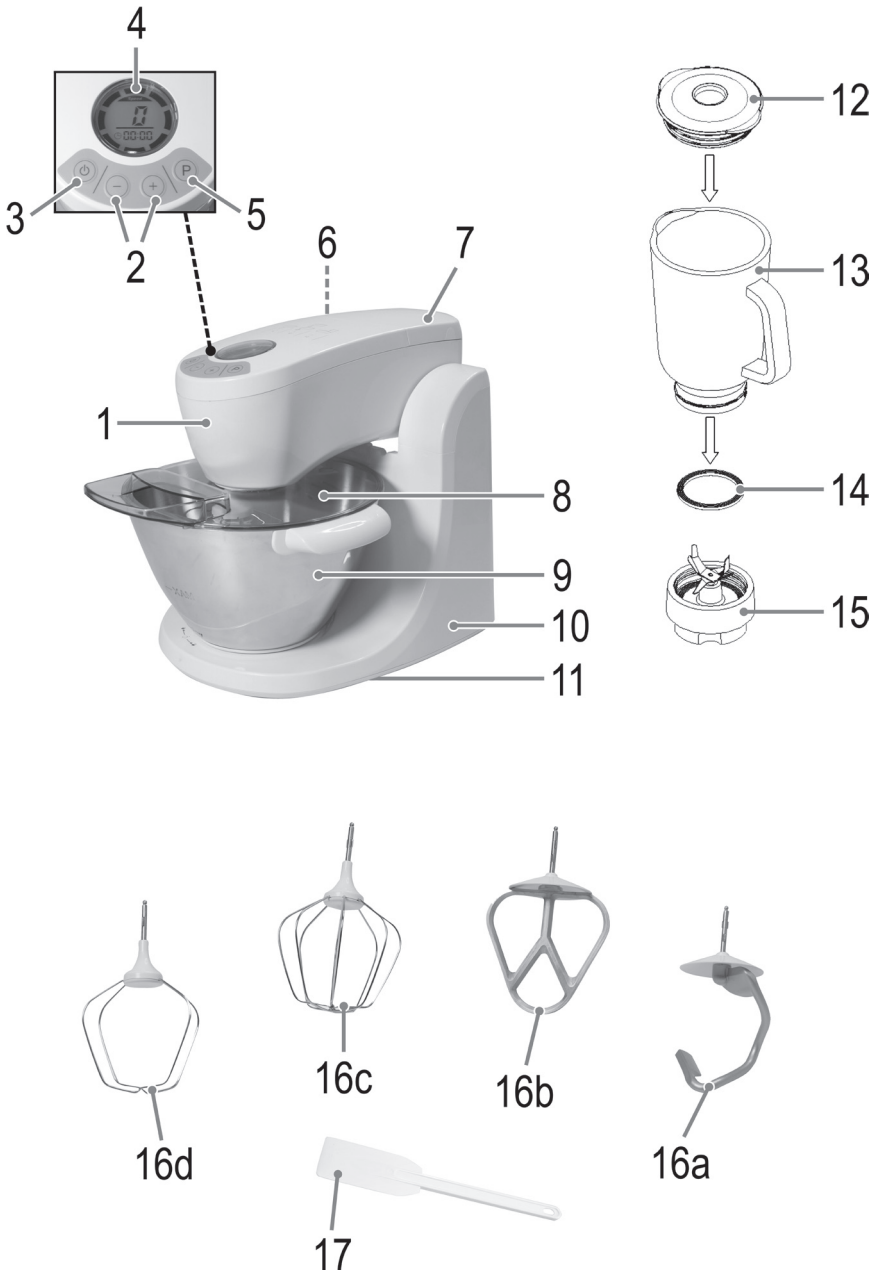
УКРАЇНСЬКА

Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача ..... стор 49
Технічні характеристики ..... стор 53

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
A Kezelőszervek Elhelyezkedése • Розташування органів керування



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor 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.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise".

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ Warnung!
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- 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.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ Warnung:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ Achtung:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ Hinweis:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebs dürfen **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber oder Ihre Hände, die rotierenden Schneebesen bzw. Knethaken berühren! **Es besteht Verletzungsgefahr!**
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Füllen Sie Zutaten nur bis zur MAX-Markierung in die Rührschüssel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Mixer

- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn Sie die Karaffe mit dem Deckel geschlossen haben.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebes!

⚠ Warnung:
- ► Greifen Sie niemals mit den Händen in das fertig montierte Mixgerät!
- ► Handhaben Sie das Messer mit der nötigen Sorgfalt! Insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Mixgefäß, beim Entleeren des Mixgefäßes und beim Reinigen besteht **Verletzungsgefahr!**
- ► Schütten Sie keine Flüssigkeiten in die Karaffe, die heißer als 60°C sind! **Verbrennungsgefahr!**

- Benutzen Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Nicht überfüllen! Überschreiten Sie nicht die auf dem Mixgefäß angegebene Höchstmenge (1300 ml)!

Übersicht der Bedienelemente

1 Schwenkbarer Arm
2 Tasten für Geschwindigkeitsstufen
3 Ein-/Aus-Taste
4 Betriebskontrollleuchte und Display
5 Pulsbetrieb-Taste
6 Schalter zum Heben/Senken des Arms
7 Sicherheitsdeckel für Antriebswelle
8 Spritzschutz auf Rührschüssel mit Einfüllöffnung
9 Rührschüssel
10 Gerätegehäuse
11 Geräteboden
12 Deckel für Mixgefäß
13 Mixgefäß (Karaffe)
14 Dichtungsring
15 Messerblock
16a Knethaken
16b Rührhaken
16c Rührbesen
16d Schneebesen
17 Teigschaber

Auspacken des Gerätes

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie das Mixgefäß, die Arbeitsschüssel, die verschiedenen Deckel und sonstigen Zubehörteile vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.

⚠ Warnung:
Die Messer am Messerblock sind scharf. Sie können sich unter Umständen Verletzungen zufügen!

- Trocknen Sie nach dem Spülvorgang alle Teile gut ab.

Installation

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker des Gerätes während des Auswechselns der Zubehörteile nicht eingesteckt ist. Erst jetzt dürfen Sie, wie nachfolgend beschrieben, die Zubehörteile installieren und verwenden.
- Der Sicherheitsdeckel (7) muss auf der Antriebswelle des Mixantriebes montiert sein, wenn Sie die Arbeitsschüssel in Betrieb nehmen, um Verletzungen zu vermeiden. Ein Betrieb ohne diesen Sicherheitsdeckel ist nicht möglich!

⚠ Warnung:
Auch wenn Sie nur den Mixer benutzen wollen, muss die Arbeitsschüssel montiert sein. Das im Schwenkarm eingesteckte Werkzeug dreht sich immer mit, auch wenn die Arbeitsschüssel nicht montiert ist!

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild der Basis.

Bedienung

Benutzung der Arbeitsschüssel und Werkzeuge

1. Verstellen Sie den Schwenkarm nur ohne aufgesetzte Karaffe! Drücken Sie den Schalter (6) und heben Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm nach oben. Lassen Sie den Schalter los, arretiert der Schwenkarm entweder in halber Höhe oder in senkrechter Position.
2. **Für den Einsatz des Schneebesens** (16d) befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (8): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

ℹ Hinweis:
An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen.

Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

ℹ Hinweis:
Durch die Einfüllöffnung können Sie während der Teigzubereitung Zutaten in die Schüssel hinzufügen.

3. An der Unterseite des Schwenkarms sehen Sie die Öffnung für die Werkzeugaufnahme. Pressen Sie das Ende eines Knet- / Rührhakens bzw. eines Schnee- / Rührbesens in die Öffnung, bis dieses hörbar einrastet. Durch leichtes Drehen beim Pressen wird das Einsetzen erleichtert.
4. Setzen Sie die Schüssel in ihre Halterung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

⚠ Achtung:
Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg bzw. 1,3 Liter bei Flüssigkeiten.

6. Drücken Sie den Schalter (6) und führen Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm langsam nach unten.

⚠ Achtung:
Lassen Sie den Schwenkarm nicht nach unten fallen!

7. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen durch die blaue Beleuchtung des Displays angezeigt.
8. - Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (3), um das Gerät einzuschalten.
   - Durch ein- oder mehrmaliges Drücken der „**+**"-Taste (2) wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe. Sie wird im Display angezeigt.
   - Mit der „**-**"-Taste können Sie die Geschwindigkeitsstufe wieder verringern.
   - Für den Pulsbetrieb (Mixen in kurzen Intervallen) drücken Sie die „P"-Taste (5). Halten Sie die Taste entsprechend der gewünschten Intervalllänge fest. Im Pulsbetrieb arbeitet das Gerät in der höchsten Geschwindigkeitsstufe.

Hinweis:
- ► Im Display wird Ihnen die Zeit des Mixvorgangs angezeigt.
- ► Bei Nutzung der höchsten Geschwindigkeitsstufe kann es zur leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist kein Mangel am Gerät.

Wählen Sie für die Anwendung ein Werkzeug und eine Geschwindigkeit gemäß folgender Tabelle:

Produkt/ Zubereitungsart	Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Schwerer Teig (z. B. Hefeteig, Mürbeteig)	Min. 0,5 kg	Knethaken	1 – 4	30 Sek.
	Max. 2 kg		1 – 3	2 Min.
Leichter Teig (z.B. Rührteig, Waffel- oder Biskuitteig)	Min. 200 ml	Rührhaken	3 – 5	1 Min.
	Max. 1,3 l		1 – 4	2 Min.
Leichte Flüssigkeiten (z.B. Crêpes, Pudding)	Min. 200 ml	Schneebesen	1 – 7	30 Sek.
	Max. 1,3 l			
Sahne	Min. 200 ml	Schneebesen	4 – 12	90 Sek.
	Max. 1,3 l		5 – 12	2 Min.
Eischnee	Min. 1 Eiweiß	Schneebesen	5 – 12	2 Min.
	Max. 8 Eiweiß			
Rührei	Min. 2 Eier	Rührbesen	1 – 4	1 Min.
	Max. 1,3 l			

Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.

Hinweis:
- ► **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 2 Minuten und lassen das Gerät dann 2 Minuten abkühlen.
- ► Verwenden Sie bei flüssigen Teigen den Spritzschutz.

9. Um den Mixvorgang zu unterbrechen oder zu beenden, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Ziehen Sie den Netzstecker.
10. Drücken Sie den Schalter (6) und heben Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm nach oben.

Hinweis:
Der Arm ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wird der Arm während des Betriebs hochgeschwenkt, schaltet der Motor sich aus. Nach Senken des Armes können Sie das Gerät, wie unter Punkt 8 beschrieben, wieder in Betrieb nehmen.

11. Die Rührschüssel lässt sich durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn entnehmen.
12. Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe des Teigschabers lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
13. Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, halten Sie mit einer Hand den Schwenkarm fest. Mit der anderen Hand ziehen Sie das Werkzeug ab.
14. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Benutzung des Mixaufsatzes

Achtung:
- ► Benutzen Sie den Mixaufsatz und die Arbeitsschüssel **nicht** gleichzeitig.

Warnung:
Das im Schwenkarm eingesteckte Werkzeug dreht sich immer mit. Aus Sicherheitsgründen darf der Mixer nur in Betrieb genommen werden, wenn die Arbeitsschüssel mit Spritzschutz montiert ist.

1. Zerkleinern Sie vorab das Mixgut in kleinere Stücke.
2. Geben Sie die Mixzutaten in das Mixgefäß (max. 1,3l).
3. Drücken Sie den Deckel (12) fest auf die Karaffe. Er muss das Mixgefäß dicht abschließen.
4. Entfernen Sie den Sicherheitsdeckel (7) vom Mixerantrieb: Drücken und ziehen Sie gleichzeitig mit Daumen und Mittelfinger einer Hand am hinteren Rand des Deckels.

Hinweis:
Sie finden am Rand des Deckels rechts und links angeraute Stellen, um den Deckel besser fassen zu können.

5. Setzen Sie das Mixgefäß so auf die Gerätebasis auf, dass die Markierung ● am unteren Rand des Gefäßes auf den Punkt ● der Gerätebasis zeigt. Die beiden Punkte müssen genau nebeneinander stehen.
6. Gehen Sie weiter vor, wie unter „Benutzung der Arbeitsschüssel und Werkzeuge, Punkte 7-9“ beschrieben.

Hinweis: Eiswürfel zerkleinern
Die Klinge im Mixbehälter ist auch geeignet, um Eiswürfel zu zerkleinern. Befüllen Sie bitte die Karaffe nur bis zu 1/3 mit Eiswürfel. Benutzen Sie ausschließlich den Pulsbetrieb „P“ zum Zerkleinern.

Wählen Sie für die Anwendung eine Geschwindigkeit / Zeit gemäß folgender Tabelle:

Produkt/ Zubereitungsart	Menge	Werkzeug	Stufe	Max. Betriebszeit
Gemüse / Obst zerkleinern	Min. 200 g	Mixaufsatz	Puls	30 Sek.
	Max. 500 g		1 – 3	2 Min.
Gemüse / Obst pürieren (Flüssigkeit hinzugeben)	Max. 1,3 l	Mixaufsatz	Puls	1 Min.
			4 – 12	1 Min.
Eiswürfel	Max. 400 ml	Mixaufsatz	Puls	Im 3-Sek.-Takt 30 Sek.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) **Stufe 1 - 4**

Zutaten:

250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Prise Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden Stufe 2, dann ca. 1,5 Minuten auf Stufe 4 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit: 50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebenen Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen **Stufe 1 - 3**

Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 1-2 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2
Beheizung: E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit: 30-40 Minuten

Reinigung

Vorreinigung

Füllen Sie das Mixgefäß zur Hälfte mit Wasser und benutzen Sie für ca. 10 Sekunden den Pulsbetrieb. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

⚠ Warnung:
- ► Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- ► Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ Achtung:
- ► Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ► Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Zerlegen Sie den Mixer nach jedem Gebrauch.

⚠ Warnung: Verletzungsgefahr!
Die Messer am Messerblock sind scharf. Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

- Drehen Sie den Schraubverschluss im Uhrzeigersinn von der Karaffe ab.
- Entnehmen Sie den Dichtungsring aus dem Schraubverschluss.

Karaffe (13) und Deckel (12)

- Die Karaffe und den Deckel können Sie in einem warmen Spülbad reinigen.

Dichtungsring (14) und Messerblock (15)

- Diese Teile nur kurz mit heißem Wasser abspülen.
- Nach dem Reinigen und Trocknen aller Teile montieren Sie Ihren Mixer in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Arbeitsschüssel und Zubehör

- Nehmen Sie die Arbeitsschüssel ab, um Rückstände an der Antriebswelle entfernen zu können.
- Abnehmbare Teile, die mit Teig in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.

⚠ Achtung:
Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

Gehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch.

Störungsbehebung

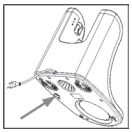
- **Gerät ist ohne Funktion.**
  Abhilfe:
  Überprüfen Sie den Netzanschluss.

  Weitere mögliche Ursachen:
  Ihr Gerät ist mit zwei **Sicherheitsschaltern** versehen.
  Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:
Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
- des Schwenkarms (1)
- des Mixgefäßes (13) oder
- des Sicherheitsdeckels (7).

Überhitzungsschutz

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte es einmal zu einer Überbelastung kommen, wird dieser aktiv. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes am Geräteboden die Rückstelltaste (s. Abb.), um die Küchenmaschine erneut zu benutzen.



Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744. Ermittelter Schalldruckpegel: 85 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:..... KM 3354
Bemessungsspannung/-frequenz: ..... 220-240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:..... 600 W
Schutzklasse: II
Kurzbetriebszeit:.....2 Minuten
Nettogewicht:.....4,35 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3354 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland 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 Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. 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.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen 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.
5. 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.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ** und **Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 01/10