

SENCOR®

STM 6350WH / STM 6351GR / STM 6352BL
STM 6353OR / STM 6354RD / STM 6355VT
STM 6356YL / STM 6357GG / STM 6358RS



DE ■ Küchenroboter

DIESE SIND AUFMERKSAM ZU LESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFZUBEWAHREN.

- Dieses Gerät dürfen Personen mit geminderten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie unter Aufsicht arbeiten oder über die Anwendung des Gerätes auf sichere Art unterwiesen wurden und etwaige Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät weder benutzen, noch mit ihm spielen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern fern.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob die auf seinem Typenschild angeführte Nennspannung mit der elektrischen Spannung in der Steckdose übereinstimmt.
- Benutzen Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Gerät geliefert wurde oder nicht ausdrücklich vom Hersteller für dieses Gerät empfohlen ist.
- Das Gerät ist zum Einsatz im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke, in einer industriellen Umgebung oder zu anderen Zwecken, als zu denen es bestimmt ist.
- Stellen Sie das Gerät immer nur auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche. Legen Sie den Spiralschneider nicht auf einen elektrischen oder Gasherd, in die Nähe von offenem Feuer oder Geräten, die als Hitzequellen dienen.



Legen Sie Ihre Hände niemals in den Bereich, der mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Sonst kann es zu Verletzungen kommen, falls der Multifunktionskopf aufgeklappt und in der oberen Lage nicht ordnungsgemäß arretiert ist.

- Verwenden Sie niemals mehrere Aufsatztypen auf einmal.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes sicher, dass dieses ordnungsgemäß zusammengebaut ist und der Multifunktionskopf sich in der horizontalen Lage befindet. Aus Sicherheitsgründen ist dieses Gerät mit einer Sicherung ausgestattet, die eine Inbetriebsetzung vom Motor verhindert, solange der Multifunktionskopf nicht in die horizontale Lage geklappt wurde.
- Wird der Multifunktionskopf während des Betriebs aufgeklappt, stoppt das Gerät automatisch. Nachdem der Multifunktionskopf in die horizontale Lage geklappt wurde, wird der Betrieb des Geräts nicht automatisch wieder aufgenommen. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, muss der Regler in die Position OFF (AUS) gestellt und danach wieder die entsprechende Geschwindigkeit gewählt werden.

- Berühren Sie niemals die drehenden Teile des Geräts und achten Sie darauf, dass in ihre Nähe keine Fremdkörper, wie z. B. Kleidungsstücke, Haare u. ä. gelangen. Es könnte zu Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes kommen.
- Sollte irgendein Gegenstand wie z. B. ein Löffel oder Kochlöffel während des Betriebes in die Schüssel fallen, stellen Sie sofort den Geschwindigkeitsregler in die Position OFF (Bereitschaftsmodus) um und trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz. Warten Sie ab, bis alle rotierenden Teile stillstehen und nehmen Sie dann den Gegenstand heraus.
- Falls die Zutaten am Aufsatz oder an den Schüsselwänden haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie, bis alle rotierenden Teile stillstehen. Reinigen Sie mit dem Silikonspachtel den Aufsatz und die Schüsselwände ab. Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb setzen.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebes in die Füllöffnung vom Fleischwolf keine Haare, Kleidung oder andere Gegenstände kommen. Legen Sie in die Füllöffnung nur Rohstoffe hinein, die verarbeitet werden sollen.
- Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, um die Zutaten durch die Füllöffnung vom Fleischwolf durchzudrücken. Zu diesem Zweck dient der Pressdorn, der Bestandteil vom Zubehör ist.



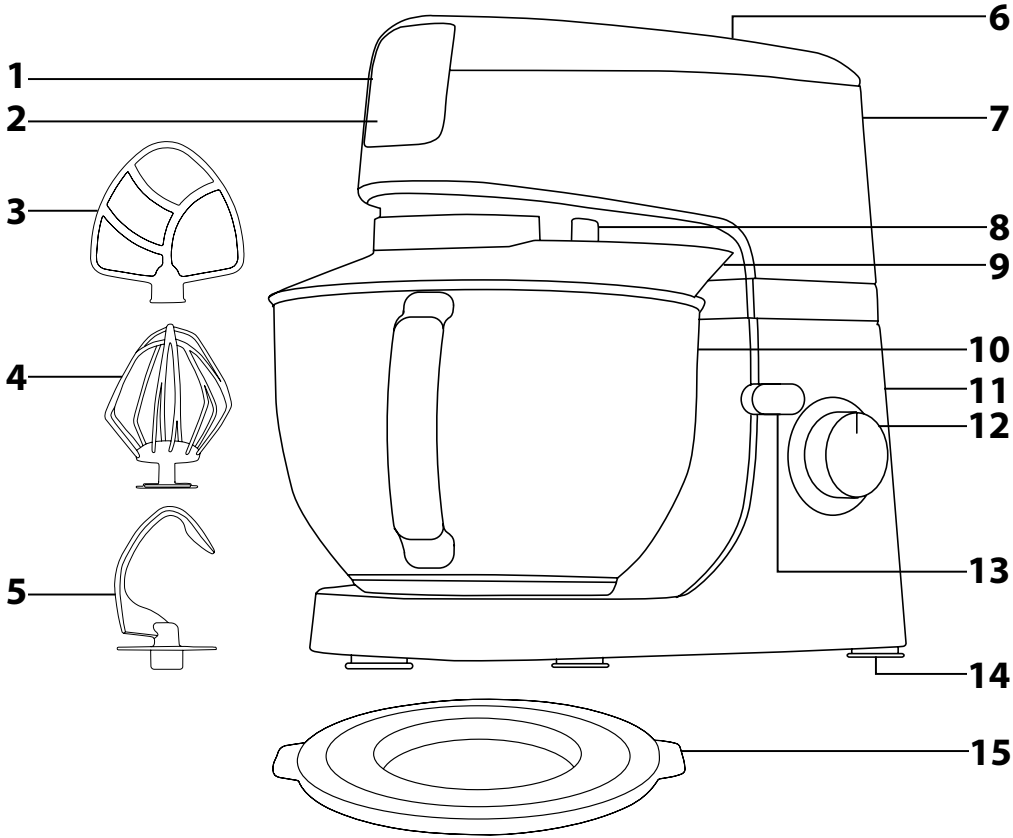
Warnung:

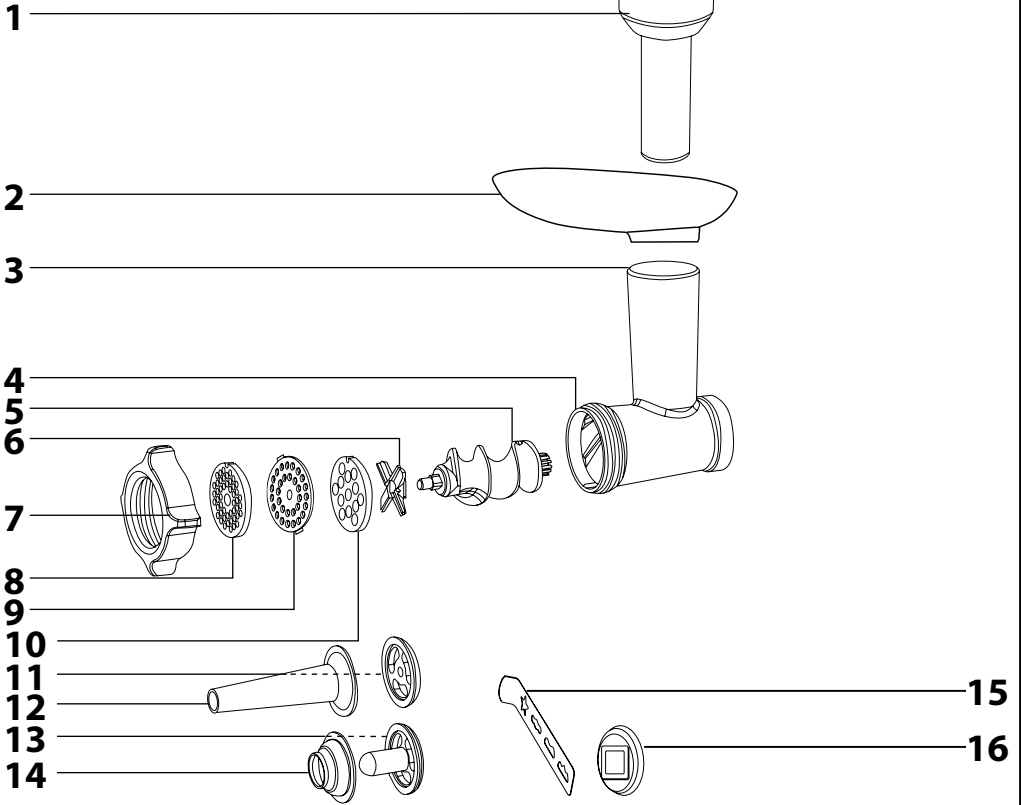
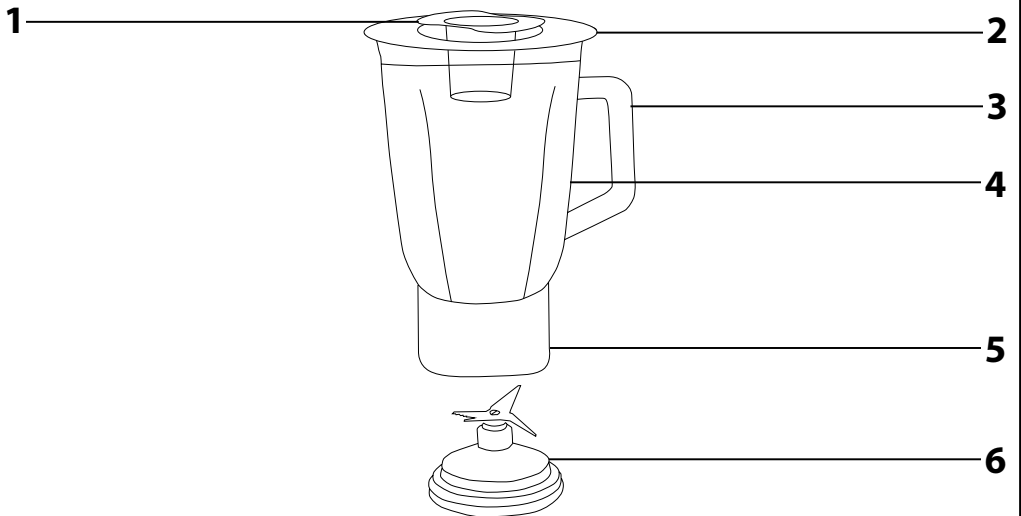
Unschlagmäßiger Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Seien Sie bei der Manipulation mit dem Fleischwolfmesser und der Messereinheit vom Mixer besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Schneiden verletzen. Eine erhöhte Aufmerksamkeit ist auch dem Entleeren des Mixerbehälters, dem Herausnehmen der Messereinheit aus dem Behälter, beim Herausnehmen des Mahlmessers aus der Kammer und der Reinigung selbst zu widmen.
- Versuchen Sie niemals, Knochen, Nusschalen oder andere harte Rohstoffe zu mahlen.
- In dem Mischbehälter können heiße Flüssigkeiten bis zur Temperatur von 80 °C verarbeitet werden. Seien Sie bei der Manipulation mit heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig. Heißer Dampf oder versprühte heiße Flüssigkeiten und Lebensmittel können Verbrühungen verursachen. Starten Sie den Mixer niemals, wenn sein Deckel nicht richtig aufgesetzt ist. Falls Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, darf der Innendeckel während des Betriebes nicht entfernt werden. Berühren Sie die erhitzte Oberfläche nicht. Zum Transport vom erwärmten Mischerbehälter benutzen Sie den Tragegriff.
- Die maximale Zeit für einen ununterbrochenen Betrieb des Gerätes beträgt 10 Minuten. Im Knetmodus überschreiten Sie die maximale Zeit von 5 Minuten und bei der Verwendung vom Mixer die Betriebsdauer von 2 Minuten nicht. Vor einem erneuten Start lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.

- Vor Montage, Demontage oder Reinigung, oder wenn Sie das Gerät versetzen, nicht benutzen oder es unbeaufsichtigt lassen wollen, schalten Sie es stets aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Vor der Demontage des Gerätes und Austausch vom Zubehör oder von zugänglichen Teilen, die sich während des Betriebes bewegen, ist abzuwarten, bis die beweglichen Teile stillstehen.
- Reinigen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.
- Waschen Sie das Gerät nicht unter laufendem Wasser ab, und tauchen Sie es nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann einen negativen Einfluss auf seine Lebensdauer haben.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des Netzkabels nicht in Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit kommt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Trennen Sie den Netzadapter von der Steckdose durch Ziehen am Stecker und nicht am Netzkabel. Das Netzkabel oder die Steckdose könnten beschädigt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, lassen Sie es in einer Fachwerkstatt austauschen. Ein Gerät mit beschädigtem Netzkabel darf nicht benutzt werden.
- Um Stromschlagverletzungen zu vermeiden, reparieren Sie das Gerät nicht selbst und modifizieren Sie es nicht. Sämtliche Reparaturen müssen einer autorisierten Servicestelle anvertraut werden. Durch einen Eingriff in das Gerät riskieren Sie den Verlust von gesetzlichen Rechten auf Grund von mangelhafter Leistung, ggf. einer Qualitätsgarantie.

A



B**C**

DE Küchenroboter

Bedienungsanleitung

- Machen Sie sich bitte vor der Anwendung dieses Gerätes mit seiner Bedienungsanleitung bekannt, und zwar auch in dem Fall, dass Sie die Bedienung von Geräten ähnlichen Typs bereits kennen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Die Bedienungsanleitung ist für weitere Gebrauchszwecke aufzubewahren.
- Es ist empfohlen, mindestens für die Dauer des gesetzlichen Rechts auf Grund von mangelhaften Leistungen, ggf. für die Garantiezeit, den originalen Transportkarton, Verpackungsmaterial, den Kassenbeleg und die Bestätigung des Haftungsumfanges des Verkäufers oder den Garantieschein aufzubewahren. Für einen Transport empfehlen wir, das Gerät in die Originalverpackung vom Hersteller einzupacken.

BESCHREIBUNG VOM GERÄT UND SEINEM ZUBEHÖR

- | | |
|---|---|
| A1 Taste zum Lösen des Fleischwolfs aus dem Fronteingang | A11 Sockel |
| A2 Abnehmbares Deckel des Fronteinganges für die Befestigung vom Fleischwolf | A12 Geschwindigkeitsregler dient zur stufenlosen Einstellung der Geschwindigkeitsstufe MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, Einstellung der Pulsstufe (PULSE) und Ausschalten vom Gerät (OFF). |
| A3 Mischbesen in A-Form | A13 Sicherung zum Entriegeln vom Multifunktionskopf |
| A4 Schneebesens | A14 Rutschhemmende Füße für gute Betriebsstabilität des Gerätes |
| A5 Teighaken | A15 Deckel dient zum Schließen der Edelstahlschüssel A10 , wenn in ihr die verarbeiteten Zutaten kurzfristig gelagert werden sollen. |
| A6 Abnehmbare Abdeckung vom oberen Ausgang zur Befestigung vom Mixer | |
| A7 Schwenkbare Multifunktionskopf | |
| A8 Ausgang zur Befestigung von Aufsätzen A3-A5 | |
| A9 Schüsseldeckel mit Öffnung für die Beigabe von Zutaten | |
| A10 4,5l Edelstahlschüssel | |

BESCHREIBUNG VOM FLEISCHWOLFSZUBEHÖR

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| B1 Pressdorn | B9 Mitteltroche Lochscheibe |
| B2 Schüttrichter aus Edelstahl | B10 Grobe Lochscheibe |
| B3 Füllöffnung | B11 Separator |
| B4 Mahlkammer | B12 Aufsatz zur Darmbefüllung |
| B5 Schneckenwelle | B13 Formstück |
| B6 Mahlmesser | B14 Kegelaufsatz |
| B7 Schraubverschluss | B15 Zuckerwarendüse |
| B8 Feine Lochscheibe | B16 Halter für Zuckerwarendüse |



Anmerkung:

Die Teile **B11-B14** befinden sich im Pressdorn **B1**. Einige Modelle sind nur mit einer feinen und groben Lochscheibe **B8** und **B10** ausgestattet.

BESCHREIBUNG VOM MIXER-ZUBEHÖR

- | | |
|--|--|
| C1 Innendeckel des Mischbehälters | C4 Mischbehälter aus Glas mit 1,5 L Volumen |
| C2 Umfangedeckel des Mischbehälters mit Öffnung für die Beigabe von Zutaten | C5 Manschette |
| C3 Griff | C6 Messereinheit |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehöerteile, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, gründlich mit warmem Wasser und neutralem Geschirrspülmittel ab. Danach spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser ab, trocknen sie mit einem feinen Tuch oder lassen Sie sie an der Luft abtrocknen. Es ist empfohlen, nach dem Waschen das Messer **B6** und die Mahlscheiben **B8-B10** mit Tafelöl einzuschmieren.
- Tauchen Sie weder den Roboter noch sein Netzkabel ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



Hinweis:

Die Metallteile des Fleischwolfs und Aufsätze **A3-A5** sind nicht spülmaschinen tauglich. Sonstige abnehmbare Teile können in einer Spülmaschine gewaschen werden.

MISCHEN, SCHLAGEN UND KNETEN

AUSWAHL VOM AUFSATZTYP

Aufsatztyp	Verwendungszweck
Mischbesen A3	Wird zum Mischen von leichtem bis mittelschweren Teig ohne Hefe, zur Zubereitung von Übergüssen, Cremes, Füllungen u.ä. verwendet. Benutzen Sie ihn nicht zum Kneten vom schweren Teig.
Schneebesens A4	Wird zum Schlagen von ganzen Eiern oder Eiweiß, Schlagsahne, Schaumcremes u. ä. verwendet. Verwenden Sie ihn nicht zum Mischen oder Kneten von Teig.
Teighaken A5	Dieser wird zum Kneten von verschiedenen Teigarten, inklusive schwerer und kompakter Teige, wie z. B. Brotteig, Pizza-Teig, Teig für frische Teigwaren u. ä. benutzt.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM KÜCHENROBOTER

- Bevor Sie mit dem Zusammenbau oder Demontage des Küchenroboters beginnen, stellen Sie sicher, dass dieser ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

1. Einsetzen der Schüssel und Befestigung der Abdeckung

- Stellen Sie den Küchenroboter auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche, z. B. auf die Arbeitsplatte einer Küchenzeile.
- Durch Verschieben der Sicherung **A13** nach oben entriegeln Sie den Multifunktionskopf **A7** und klappen ihn bis zum Anschlag auf. Nach dem Aufklappen vom Multifunktionskopf **A7** lösen Sie die Sicherung **A13**. Die Arretierung vom Multifunktionskopf **A7** in der oberen offenen Lage wird durch Rückkehr der Sicherung **A13** in die Ausgangsstellung angezeigt, was mit einem hörbaren Klicken verbunden ist.
- Legen Sie die Edelstahlschüssel **A10** in die Basis **A11** und befestigen Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn. Ist die Schüssel **A10** ordnungsgemäß befestigt, kann sie nicht getrennt von der Basis **A11** gehoben werden.
- Schieben Sie auf den unteren Teil des Multifunktionskopfes **A7** mit der Nase **A8** die Abdeckung **A9** s auf, dass die Rastnasen am Rand der kreisförmigen Öffnung in der Abdeckung **A9** in die Randaussparungen der Nase **A8** fallen.
- Der Deckel **A15** wird zum Abdecken der Schüssel **A10** verwendet, wenn man in ihr die bearbeiteten Zutaten kurzfristig aufbewahren will.

2. Befestigung der Aufsätze

- Bei dem Aufsetzen vom Aufsatz muss der Multifunktionskopf **A7** in der offenen Position arretiert sein, siehe Punkt 1.2 des vorherigen Unterkapitels. Am Ausgang **A8** befestigen Sie einen der Aufsätze **A3-A5** so, dass die Welle des Aufsatzes in den Ausgang **A8** einrastet. Drücken Sie den Aufsatz in Richtung zum Ausgang **A8** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, damit er befestigt wird. Ziehen Sie am Aufsatz mit einer Hand leicht nach unten, um zu prüfen, dass er richtig befestigt ist.
- In die Schüssel **A10** legen Sie die Zutaten hinein, die Sie verarbeiten wollen. Entriegeln Sie die Sicherung **A13** und klappen Sie den Multifunktionskopf **A7** in die horizontale Lage. Nach dem Zuklappen vom Multifunktionskopf **A7** lösen Sie die Sicherung **A13**. Die Arretierung des Multifunktionskopfes **A7** in der zugeklappten Arbeitslage wird durch die Rückkehr der Sicherung **A13** in die Ausgangs-lage angezeigt. Dies wird von einem hörbaren Einrastgeräusch begleitet.

3. Demontage

- Durch Verschieben der Sicherung **A13** entriegeln Sie den Multifunktionskopf **A7** und klappen ihn bis zum Anschlag auf. Nach dem Aufklappen vom Multifunktionskopf **A7** lösen Sie die Sicherung **A13**. Die Arretierung vom Multifunktionskopf **A7** in der oberen offenen Lage wird durch Rückkehr der Sicherung **A13** in die Ausgangsstellung angezeigt, was mit einem hörbaren Klicken verbunden ist.
- Drücken Sie den Aufsatz leicht in Richtung zum Ausgang **A8** und drehen ihn im Uhrzeigersinn, damit er sich löst Sie ihn abnehmen können. Drehen Sie die Schüssel **A10** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie von der Basis **A11** heraus. Nehmen Sie die Abdeckung **A9** durch Ziehen nach unten herunter. Stellen Sie den Multifunktionskopf **A7** zurück in die horizontale Lage.

BEDIENUNG DES KÜCHENROBOTERS

- Wählen Sie den richtigen Aufsatztyp je nach Nutzungszweck aus und bauen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Gerätes zusammen. Legen Sie die Zutaten in die Schüssel **A10**.



Hinweis:

In einer Portion können höchstens 2,2 L leichten, oder 0,8 L dichten, schweren Teigs verarbeitet werden. Die maximale, auf einmal verarbeitbare Menge an Eiweiß, beträgt 12 Stück. Es ist empfohlen, die Schüssel **A10** höchstens bis zur Füllstandsanzeige von 3 L zu befüllen. Falls Sie in die Schüssel **A10** zu kleine Menge an Zutaten begeben (weniger als 0,3 L Teig), muss die Verarbeitung nicht optimal auskommen.

- Wergewissen Sie sich, dass der Multifunktionskopf **A7** in der horizontalen Arbeitsposition zugeklappt ist, und dass der Geschwindigkeitsregler **A12** sich in der Stellung OFF (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an.
- Mit dem Regler **A12** stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Durch kontinuierliches Drehen des Reglers **A12** im Uhrzeigersinn wird die Geschwindigkeit erhöht, gegen den Uhrzeigersinn gesenkt. Für die anfängliche Mische von Rohstoffen stellen Sie die niedrigste Geschwindigkeitsstufe ein und regeln Sie sie später je nach Bedarf. Die elektronische Geschwindigkeitsregelung hält die eingestellte Geschwindigkeit bei unterschiedlichen Belastungen konstant. Während des Betriebes können Sie die Zutaten in die Schüssel **A10** durch die Öffnung im Deckel **A9** hinzugeben.
- Der Pulsmodus dient zu einer kurzfristigen Erhöhung der Drehzahlgeschwindigkeit aufs Maximum. Zum Start vom Pulsmodus drehen Sie den Regler für die Geschwindigkeit **A12** in die Position PULSE und halten Sie ihn für einen ununterbrochenen Betrieb in dieser Position fest. Sobald Sie den Regler **A12** loslassen, kehrt er automatisch in die Position OFF (AUS) zurück.
- Falls die Zutaten von den Wänden der Schüssel **A10** und vom Aufsatz abgestreift werden sollen, schalten Sie den Küchenroboter zuerst durch Umstellung des Reglers **A12** in die Position OFF (AUS) aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Warten Sie, bis die drehenden Teile stillstehen und erst dann streifen Sie die Zutaten mit dem Kunststoffabstreifer ab.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position OFF (AUS) und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose.
- Warten Sie, bis die rotierenden Teile stillstehen und demontieren Sie den Küchenroboter nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Gerätes. Zum Entfernen vom Inhalt der Schüssel **A10** verwenden Sie einen weichen Kunststoffabstreifer.
- Reinigen Sie den Küchenroboter nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

LED-BELEUCHTUNG

- Der Multifunktionskopf **A7** ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die nach dem Anschluss des Küchenroboters an das Stromnetz automatisch aufleuchtet. Die LED-Beleuchtung geht nach 2,5 Minuten Nichtbenutzung aus, d.h. wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder wenn in dieser Zeit keine Geschwindigkeitsstufe eingestellt wird. Die LED-Beleuchtung geht automatisch wieder an, wenn Sie den Küchenroboter durch Einstellung des Reglers **A12** auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe in Betrieb setzen.

EIN SCHNELLER FÜHRER BEI DER VERARBEITUNG VON ZUTATEN

Aufsatztyp	Zutaten	Höchstmenge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeitswahl
Schneebeesen A4	Eiweiß	12 St.	4 Min	5-6
Schneebeesen A4	Schlagsahne	1 l	6-8 Min.	5-6
Mischbeesen A3	Tortenteig	2,2 l	6 Min.	3-4
Teighaken A5	Brotteig Pizza-Teig	0,8 l	4-5 Min.	MIN bis 2




Anmerkung:

Die o. a. Verarbeitungszeiten der Zutaten dienen nur zur Orientierung. Beim Schlagen von Eiweiß müssen die Schüssel **A10** und der Schneebeesen **A4** vollkommen sauber sein. Auch eine kleine Menge an Fett kann verursachen, dass der Eiweiß nicht zum gewünschten Schnee gelangt wird. Die Schlagsahne sollte man vor dem Schlagen auf 6 °C abkühlen lassen. Lassen Sie die Zutaten für die Zubereitung von verschiedenen Teigarten vor der Verarbeitung bei Raumtemperatur reifen.

FASCHIEREN VON FLEISCH, HERSTELLUNG VON BRATWÜRSTEN UND KEBAB UND SÜSSWARENFORMUNG

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM FLEISCHWOLF

- In die Mahlkammer **B4** legen Sie die Schneckenwelle **B5** mit dem Zahnrad nach vorn ein.
 - Setzen Sie auf die Welle **B5** das Mahlmesser **B6** auf (mit der Schneide heraus aus der Mahlkammer) und auf das Messer die Mahlscheibe **B8**, **B9** oder **B10** je nach gewünschtem Grobgrad des Mahlens. Achten Sie darauf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Kerbe der Mahlscheibe einrastet.
-  **Hinweis:**
Beim Aufsetzen vom Messer **B6** seien Sie besonders aufmerksam, damit Sie sich nicht an seiner Schneide verletzen.
- Setzen Sie auf die Mischkammer **B4** den Deckel **B7** auf und befestigen Sie ihn ordnungsgemäß durch Schraubbewegung im Uhrzeigersinn. Setzen Sie auf die Füllöffnung **B3** den Einfülltrichter aus Edelstahl **B2** auf.
 - Verriegeln Sie sich, dass der Küchenroboter ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Der Multifunktionskopf **A7** muss in die horizontale Lage geklappt sein und der Schlag-, Misch- oder Knetaufsatz müssen demontiert sein. Nehmen Sie vom Multifunktionskopf **A7** die Frontabdeckung **A2** herunter. Setzen Sie den zusammengebauten Aufsatz an die Frontöffnung so an, dass die Füllöffnung **B3** in einem Winkel von ungefähr 45° von der senkrechten Achse geneigt ist, und sichern Sie den Aufsatz in der senkrechten Lage durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Die Sicherung vom Aufsatz wird durch Herausfahren der Taste **A1** angezeigt. Dies wird von einem hörbaren Einrastgeräusch begleitet.
 - Für die Demontage des Fleischwolfs muss zuerst der Einfülltrichter **B2** herunter genommen werden. Danach drücken Sie die Taste **A1** und nehmen Sie den Fleischwolf durch Drehen im Uhrzeigersinn herunter. Nach der Demontage des Fleischwolfs bringen Sie die Abdeckung **A2** wieder an ihren Platz.
 - Beim Zerlegen vom Fleischwolf in einzelne Teile gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge als bei seinem Zusammenbau vor.

VERWENDUNG VOM FLEISCHWOLF

- Bereiten Sie zuerst das Fleisch zum Mahlen vor, und zwar auf folgende Weise. Entfernen Sie die Knochen, Sehnen, Knorpel und schneiden Sie es in Stücke von ca. 2 x 2 x 6 cm, die bequem durch die Füllöffnung **B3** passen.



Hinweis:

Verarbeiten Sie kein gefrorenes Fleisch. Lassen Sie es vor dem Faschieren auftauen.

- Stellen Sie sicher, dass der Roboter richtig zusammengebaut ist und der Regler **A12** sich in der Position OFF (AUS) befindet.
- Stellen Sie eine Schüssel **A10** oder einen anderen geeigneten Behälter unter den Fleischwolf. Schließen Sie das Netzabel an das Stromnetz an.
- Stellen Sie mit dem Regler die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es ist empfohlen, die Geschwindigkeit zuerst auf die Stufe 3 einzustellen und dann je nach Bedarf zu erhöhen. Legen Sie die Fleischstücke nach und nach in die Füllöffnung **B3** und drücken Sie sie mit dem Pressorn **B1** nach unten. Achten Sie darauf, dass die Einfüllöffnung **B3** nicht durch große Mengen an Fleisch verstopft wird. Verarbeiten Sie nicht mehr als 5 kg Fleisch pro Dosis. Die Verarbeitungsdauer beträgt einige Minuten.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Nachschieben von Fleisch niemals Ihre eigenen Finger oder andere Gegenstände. Benutzen Sie immer den bestimmten Pressorn **B1**.

- Das gehackte Fleisch fällt anschließend in den bereitgestellten Behälter. Die Fleischreste, die in der Mahlkammer **B4** übrig geblieben sind, können durch Zermahlen einer Brotschneide oder eines Brötchens entfernt werden.
- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler **A12** in die Position OFF (AUS).
- Reinigen Sie den Fleischwolf nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM AUFSATZ ZUR WURSTHERSTELLUNG

- Gehen Sie auf die gleiche Art und Weise vor, wie bei dem Zusammenbau vom Fleischwolf vor, jedoch mit dem Unterschied, dass Sie anstelle des Mahlmessers **B6** und der Scheibe **B8**, **B9** oder **B10** die Teile **B11** und **B12** verwenden.
- Setzen Sie den Separator **B11** auf die Schneckenwelle so auf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Aussparung im Separator **B11** einrastet. Befestigen Sie am Separator **B11** den Aufsatz zur Darmpfüllung **B12** und vervollständigen Sie den ganzen Zusammenbau vom Aufsatz durch Aufschrauben vom Verschluss **B7** auf die Mahlkammer **B4**. Setzen Sie auf die Füllöffnung **B3** den Schütttrichter aus Edelstahl **B2** auf.
- Die Befestigung vom Aufsatz am Roboter führen Sie auf gleiche Art und Weise durch, wie unter Punkt 4 des Kapitels Zusammenbau und Demontage vom Fleischwolf angeführt ist.
- Für die Demontage muss zuerst der Einfülltrichter **B2** herunter genommen werden. Danach drücken Sie die Taste **A1** und nehmen Sie den Aufsatz durch Drehen im Uhrzeigersinn herunter. Nach der Demontage des Aufsatzes bringen Sie die Abdeckung **A2** wieder an ihren Platz.
- Beim Zerlegen vom Aufsatz in einzelne Teile gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge als bei seinem Zusammenbau vor.

VERWENDUNG VOM AUFSATZ ZUR WURSTHERSTELLUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Roboter richtig zusammengebaut ist und der Regler **A12** sich in der Position OFF (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzabel an das Stromnetz an.
- Bereiten Sie den Darm vor, den Sie mit dem Füll befüllen wollen, und lassen Sie ihn im lauwarmen Wasser für die Zeit von etwa 10 Minuten einweichen. Legen Sie die gehackte Fleischmischung auf die Einfüllöffnung **B2**. Nehmen Sie den Darm aus dem Wasser und verschließen Sie ein Ende mit einem Spill oder einem Küchengar und stülpen Sie das andere Ende wie eine Harmonika auf den Darmpfüllung **B12**.
- Stellen Sie mit dem Regler **A12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es ist empfohlen, zuerst eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe einzustellen und diese dann je nach Bedarf zu erhöhen. Halten Sie mit einer Hand den Darm auf dem Aufsatz **B12** fest und mit der anderen Hand und mit Hilfe des Pressorns **B1** drücken Sie das Brät durch die Einfüllöffnung **B3**. Bleibt der Darm am Aufsatz **B12** hängen, muss er erneut befeuchtet werden.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Nachschieben vom Brät niemals Ihre eigenen Finger oder andere Gegenstände. Benutzen Sie immer den dafür bestimmten Pressorn **B1**.

- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position OFF (AUS).
- Reinigen Sie die einzelnen Teile des Aufsatzes nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM KEBAB-AUFSATZ

- Gehen Sie auf die gleiche Art und Weise vor, wie bei dem Zusammenbau vom Fleischwolf vor, jedoch mit dem Unterschied, dass Sie anstelle des Mahlmessers **B6** und der Scheibe **B8**, **B9** oder **B10** die Teile **B13** und **B14** verwenden.
- Setzen Sie das Formstück **B13** auf die Schneckenwelle **B5** so auf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Aussparung im Formstück **B13** einrastet. Befestigen Sie am Formstück **B13** den Kegelaufsatz **B14** und vervollständigen Sie den ganzen Zusammenbau vom Kebab-Aufsatz durch Aufschrauben vom Verschluss **B7** auf die Mahlkammer **B4**. Setzen Sie auf die Füllöffnung **B3** den Einfülltrichter aus Edelstahl **B2** auf.
- Die Befestigung vom Aufsatz am Roboter führen Sie auf gleiche Art und Weise durch, wie unter Punkt 4 des Kapitels Zusammenbau und Demontage vom Fleischwolf angeführt ist.
- Für die Demontage muss zuerst der Einfülltrichter **B2** herunter genommen werden. Danach drücken Sie die Taste **A1** und nehmen Sie den Aufsatz durch Drehen im Uhrzeigersinn herunter. Nach der Demontage des Aufsatzes bringen Sie die Abdeckung **A2** wieder an ihren Platz.
- Beim Zerlegen vom Aufsatz in einzelne Teile gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge als bei seinem Zusammenbau vor.

VERWENDUNG VOM KEBAB-AUFSATZ

- Stellen Sie sicher, dass der Roboter richtig zusammengebaut ist und der Regler **A12** sich in der Position OFF (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzabel an das Stromnetz an.
- Legen Sie die zubereitete Fleischmischung für den Kebab auf die Einfüllöffnung **B2**. Stellen Sie mit dem Regler **A12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es ist empfohlen, zuerst eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe einzustellen und diese dann je nach Bedarf zu erhöhen. Mit Hilfe des Pressorns **B1** drücken Sie die Mischung durch die Einfüllöffnung **B3**. Das Ergebnis ist ein hohles Fleischrohr, das anschließend in kleinere Stücken zerschnitten wird. Kebab ist ein traditionelles Gericht aus den Nahost-Ländern, bestehend vor allem aus Hackfleisch und Vollkornweizen.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Nachschieben vom Brät niemals Ihre eigenen Finger oder andere Gegenstände. Benutzen Sie immer den dafür bestimmten Pressorn **B1**.

- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler **A12** in die Position OFF (AUS).
- Reinigen Sie die einzelnen Teile des Aufsatzes nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM ZUCKERWARENAUFSATZ

- Gehen Sie auf die gleiche Art und Weise vor, wie bei dem Zusammenbau vom Fleischwolf vor, jedoch mit dem Unterschied, dass Sie anstelle des Mahlmessers **B6** und der Scheibe **B8**, **B9** oder **B10** die Teile **B11**, **B15** und **B16** verwenden.
- Setzen Sie den Separator **B11** auf die Schneckenwelle so auf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Aussparung im Separator **B11** einrastet. In den Schraubverschluss **B7** setzen Sie den Halter der Zuckerwarendecke **B16** ein. Den Verschluss **B7** schrauben Sie auf die Mahlkammer **B4** im Uhrzeigersinn auf und ziehen ihn ordentlich an. Vervollständigen Sie den Zusammenbau durch Einschrauben der Zuckerwarendecke **B15** in den Halter **B16** und Befestigung des Einfülltrichters **B2** an die Einfüllöffnung **B3**.

- Die Befestigung vom Aufsatz am Roboter führen Sie auf gleiche Art und Weise durch, wie unter Punkt 4 des Kapitels Zusammenbau und Demontage vom Fleischwolf angeführt ist.
- Für die Demontage muss zuerst der Einfülltrichter **B2** herunter genommen werden. Danach drücken Sie die Taste **A1** und nehmen Sie den Aufsatz durch Drehen im Uhrzeigersinn herunter. Nach der Demontage des Aufsatzes bringen Sie die Abdeckung **A2** wieder an Ihren Platz.
- Beim Zerlegen vom Aufsatz in einzelne Teile gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge als bei seinem Zusammenbau vor.

VERWENDUNG VOM ZUCKERWARENAUFSATZ

- Legen Sie das zubereitete Teig auf den Einfülltrichter **B2**. Durch Verschieben der Zuckerwarendüse **B15** nach links oder nach rechts stellen Sie die gewünschte Form der Zuckerwaren ein.
- Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an. Mit dem Regler **A12** stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es ist empfohlen, beim ersten Start die Geschwindigkeit zuerst auf die Stufe 3 einzustellen und dann je nach Bedarf zu erhöhen.
- Zu dem Durchschneiden vom Teig durch die Einfüllöffnung **B3** verwenden Sie den Pressdorn **B1**. Der Küchenroboter wird das Teig in der gewünschten Form herausdrücken, die Sie mit Hilfe der Zuckerwarendüse **B15** eingestellt haben. Es ist empfohlen, unter dem herausfließenden Teig ein tablett oder die Hand zu halten. Den geformten Teig zerschneiden Sie anschließend in kleinere Stücke.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Nachschieben von Fleisch niemals Finger oder andere Gegenstände. Verwenden Sie immer den Pressdorn **B1**.

- Um nach dem Gebrauch den Küchenroboter auszuschalten, stellen Sie den Regler **A12** in die Position OFF (AUS).
- Reinigen Sie den Küchenroboter nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

MIXEN

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM MIXER

- In den Mixerbehälter **C4** legen Sie von unten die Messereinheit **C6** ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn bis auf den Anschlag ein.
- Setzen Sie auf den Mixerbehälter **C4** den Umfangsdeckel **C2** so auf, dass seine Ränder den Behälterhals kopieren und drücken Sie ihn im ganzen Umfang ordnungsgemäß nach unten. In die Öffnung im Deckel **C2** legen Sie den Innendeckel **C1** ein und drücken Sie ihn richtig bis zum Anschlag nach unten.



Anmerkung:

Nehmen Sie vom Mischbehälter **C4** die Manschette **C5** nicht herunter.

- Vergewissern Sie sich, dass der Küchenroboter ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Der Multifunktionskopf **A7** muss in die horizontale Lage geklappt sein und der Schlag-, Misch- oder Knetaufsatz müssen demontiert sein. Lösen und entnehmen Sie den Deckel des oberen Ausganges **A6** herunter. Setzen Sie den zusammengebauten Behälter auf den oberen Ausgang und drehen Sie ihn unter leichtem Zug in Richtung des Symbols **A** bis zum Anschlag. Die Sicherung lässt den Start des Mixers nicht zu, solange dieser nicht ordnungsgemäß am Multifunktionskopf **A7** befestigt ist.
- Bei der Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

VERWENDUNG VOM MIXER

- Der Mixer ist zur Zubereitung von Speisen und Getränken wie Milchcocktails, Cremesuppen, Soßen, Aufstriche, frische gemischte Kinderspeisen u. ä. bestimmt. Er dient nicht zum Entsaften von Obst und Gemüse, Zubereitung von Kartoffelbrei, Hefeteig oder zum Schlagen von Eiweiß.
- Bauen Sie den Mixer nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage vom Mixer zusammen und legen Sie die Zutaten (größere Lebensmittel müssen zuert zerkleinert werden) in den Mixerbehälter **C4**.



Anmerkung:

Die maximale Kapazität des Mixerbehälters **C4** beträgt 1,6 L. Befüllen Sie ihn niemals über die Höchststandsmaße. Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten oder Flüssigkeiten, die während des Mischens an Volumen zunehmen, empfehlen wir den Mixerbehälter höchstens auf $\frac{2}{3}$ seiner maximalen Kapazität zu befüllen.

- Stellen Sie sicher, dass der Küchenroboter richtig zusammengebaut ist und der Regler **A12** sich in der Position OFF (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an. Mit dem Regler **A12** stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es wird empfohlen, zuerst eine niedrige Geschwindigkeit einzustellen, damit die Zutaten richtig vermisch werden. Danach können Sie die Geschwindigkeit erhöhen. Die Puls-Stufe eignet sich dann, wenn Sie die Lebensmittel nur ganz kurz mischen wollen. Zum Start vom Pulsmodus drehen Sie den Regler **A12** in die Position PULSE und halten Sie ihn in dieser Position kurz fest. Sobald Sie den Regler **A12** loslassen, kehrt er automatisch in die Position OFF (AUS) zurück.



Hinweis:

Die maximale Zeit für den Mixerbetrieb beträgt 2 Minuten. Lassen Sie das Gerät nicht länger im Betrieb, als oben angeführt ist. Danach lassen Sie es 30 Minuten abkühlen.

- Die Lebensmittel oder Flüssigkeiten können Sie in den Behälter **C4** während des Mischvorgangs durch die Öffnung am Deckel **C2** nach dem Herausnehmen vom Innendeckel **C1** begeben. Öffnen Sie während des Betriebes niemals den Umfangsdeckel **C2**. Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten muss der Innendeckel **C1** geschlossen bleiben.
- Falls die Lebensmittel an der Messereinheit **C6** oder an den Wänden des Behälters **C4** haften bleiben, schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers **A12** in die Position OFF (AUS) aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, dass die Messereinheit **C6** stillsteht. Demontieren Sie den zusammengebauten Behälter vorsichtig vom Multifunktionskopf **A7** durch Drehen in richtung des Symbols **A**. Klappen Sie den Deckel auf und reinigen Sie mit einem Abstreifer die Messereinheit **C6** und die Wände des Behälters **C4**. Klappen Sie den Deckel wieder zu und befestigen Sie den Mixer-Zusammenbau wieder am Multifunktionskopf **A7**. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an und fahren Sie mit dem Mischen fort.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position OFF (AUS) und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose. Überprüfen Sie, dass die Messereinheit **C6** stillsteht und nehmen Sie den Mixerbehälterzusammenbau vorsichtig vom Multifunktionskopf **A7** herunter. Setzen Sie den Deckel **A6** wieder an seinen Platz und zum Entfernen von Lebensmitteln aus dem Behälter **C4** benutzen Sie einen weichen Kunststoffabstreifer.
- Zerlegen Sie den zusammengebauten Behälter und die einzelnen Teile nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

TIPPS UND TRICKS FÜR DAS MIXEN

- Zerschneiden Sie Lebensmittel mit fester Form, wie z. B. Obst oder Gemüse, zuerst in kleinere Stücke von etwa 3 cm und erst dann geben Sie sie in den Mixer.
- Vermischen Sie zuerst eine kleinere Menge an Zutaten und geben Sie weitere Rohstoffe allmählich durch die Öffnung im Deckel **C2** während des Mischvorgangs bei. Dadurch erreichen Sie bessere Ergebnisse, als wenn Sie alle Zutaten in den Mischbehälter **C4** auf einmal geben.
- Falls Sie feste Lebensmittel gleichzeitig mit Flüssigkeiten verarbeiten wollen, empfehlen wir, zuerst die festen Lebensmittelstücke und nur einen Teil der Flüssigkeiten zu mixen. Den Rest der Flüssigkeiten geben Sie dann nach und nach durch die Öffnung im Deckel **C2** während des Mischvorgangs bei.
- Zum Mischen von dickflüssigen Flüssigkeiten empfehlen wir den Puls-Modus zu verwenden, damit die Messereinheit **C6** nicht zu oft hängen bleibt. Starten Sie den Mixer wiederholt in kurzen Intervallen.
- Eiswürfel müssen sofort nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlfach verarbeitet werden. Sobald das Eis aufzutauen beginnt, verschmelzen die Eiswürfel und man wird sie nicht mehr mixen können.

EIN SCHNELLER FÜHRER BEI DER VERARBEITUNG VON ZUTATEN

Zutaten	Geschwindigkeitwahl	Empfohlene Mischzeit
In kleine Stücke geschnittenes Obst, Gemüse	5–6	30 Sek.
Kindernahrung, Beigengerichte	5–6	40 Sek.
Aufstriche, Dressings, Marinaden	3–4	30 Sek.
Smoothies und Cocktails	6 bis MAX	40 Sek.
Suppen	6 bis MAX	30 Sek.
Eiswürfel	PULSE	



Anmerkung:

Die o. a. Verarbeitungszeiten der Zutaten dienen nur zur Orientierung. Die tatsächliche Verarbeitungsdauer hängt von der Größe der Lebensmittel, ihrer Menge und der gewünschten Konsistenz ab.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Schalten Sie vor der Reinigung den Küchenroboter immer durch Umstellung des Reglers **A12** in die Position OFF (AUS) aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
- Zerlegen Sie den Roboter in Einzelteile. Vor der Demontage ist abzuwarten, bis die drehenden Teile stillstehen.
- Waschen Sie nach jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und ein wenig neutralem Küchenspülmittel ab. Danach spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser ab, trocknen sie mit einem feinen Tuch ab oder lassen Sie sie an der Luft abtrocknen. Es ist empfohlen, nach dem Waschen und Trocknen das Messer **B6** und die Mahlscheiben **B8, B9** und **B9** mit Tafelöl einzuschmieren.
- Falls Sie Eiweiß geschlagen haben, spülen Sie zuerst die Schüssel **A10** und den Schlagbesen **A4** mit kaltem Wasser ab. Sollten Sie heißes Wasser verwenden, härten die Eiweißreste aus und ihre Entfernung wäre schwieriger.
- Die Metallteile des Fleischwolfs und Aufsätze **A3–A5** sind nicht spülmaschinen tauglich. Sonstige abnehmbare Teile können in einer Spülmaschine gewaschen werden.
- Zum Reinigen der Basis **A11** und des Multifunktionskopfes **A7** benutzen Sie ein mit schwacher Spülmittellösung leicht befeuchtetes Tuch. Wischen Sie dann alle Teile mit einem leicht befeuchteten Tuch ab und trocknen Sie sie ordentlich ab.
- Benutzen Sie zur Reinigung niemals Lösungsmittel oder schleifende Reinigungsmittel. Sonst kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden.
- Tauchen Sie weder den Roboter noch sein Netzkabel ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

LAGERUNG

- Sollten Sie den Küchenroboter nicht benutzen wollen, lagern Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Prüfen Sie, dass der Multifunktionskopf **A7** sich in der horizontalen Lage befindet.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannungsbereich	220–240 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1 000 W
Schutzklasse (vor Stromschlag)	II
Lärmpegel	85 dB(A)

Der deklarierte Lärmemissionswert bei diesem Gerät beträgt 85 dB(A), was den Schalleistungspegel A im Hinblick zur referenzierten Schalleistung von 1 pW darstellt.

Erklärung von technischen Begriffen

Schutzklasse vor Stromschlag:

Klasse II – der Schutz vor einem Stromschlag ist durch eine doppelte oder verstärkte Isolierung sichergestellt

HINWEISE UND INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT GEBRAUCHTEN VERPACKUNGEN

Geben Sie das gebrauchte Verpackungsmaterial bei der entsprechenden Sammelstelle ab.

ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräte nicht in den Hausmüll geworfen werden dürfen. Geben Sie diese Produkte zu einer sachgerechten Entsorgung, Wiederverwendung und Recycling bei den entsprechenden Sammelstellen ab. Alternativ können Sie in einigen EU-Ländern und außerhalb der EU diese Produkte bei dem örtlichen Händler beim Kauf eines anderen ähnlichen Gerätes abgeben.



Durch eine sachgerechte Entsorgung des Produktes tragen Sie zur Erhaltung von wertvollen Naturressourcen bei und helfen bei der Prävention möglicher

negativer Einflüsse auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was die Folgen einer unsachgemäßen Abfallentsorgung sein könnten. Weitere Details können Sie bei der örtlichen Behörde oder der nächsten Sammelstelle einholen.

Bei einer unsachgemäßen Entsorgung dieser Abfallart können in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften Bußgelder auferlegt werden.

Für gewerbliche Subjekte in EU-Ländern

Falls Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen wollen, holen Sie die entsprechenden Informationen von Ihrem Händler oder Lieferanten ein.

Entsorgung außerhalb der EU-Länder

Dieses Symbol ist in der Europäischen Union gültig. Falls Sie dieses Produkt entsorgen wollen, holen Sie entsprechende Informationen über eine ordnungsgemäße Entsorgung bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler ein.



Dieses Produkt erfüllt alle sämtlichen Grundanforderungen von EU-Richtlinien, die sich auf dieses Produkt beziehen.