

mrk

BEDIENUNGSANLEITUNG

Multiküchenmaschine – SM-159G



Herdsking Europe GmbH



Abb.1 Übersicht der Bedienelemente

- | | | |
|--|------------------------------------|----------------------|
| 1 Fülltablett | 7 Gehäuseunterteil | 13 Rührhaken |
| 2 Einfüllstutzen des
Wendelgehäuses | 8 Saugfuß | 14 3 Schutzschieben |
| 3 Verschlussring | 9 Bodendeckel | 15 Schneebesens |
| 4 Spritzschutz | 10 Hebelknopf | 16 Kneithaken |
| 5 Rührschüssel | 11 Stufenregler und
Pulsbetrieb | 17 Schwenkbarer Arm |
| 6 Bodenplatte | 12 Mittelgehäuse | 18 Fleischwolfdeckel |
| | | 19 Wurstaufsatz |

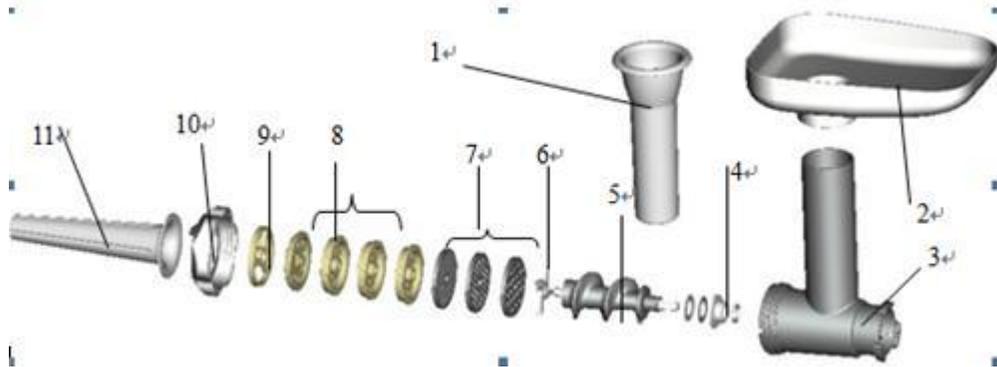
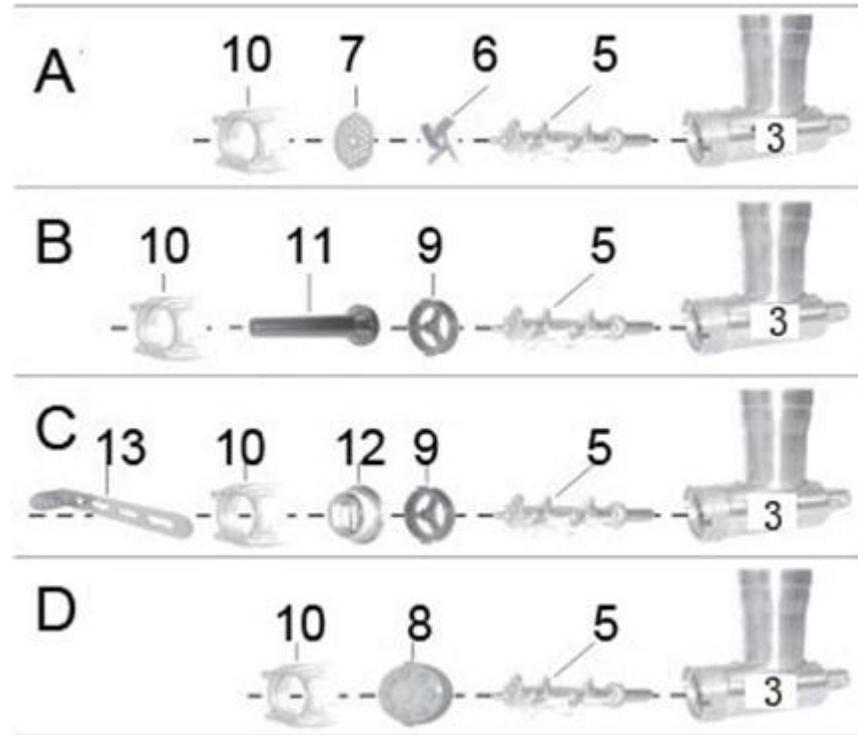


Abb. 2 & 3 Montage Fleischwolf

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Stopfer | 5 Wendel | 10 Verschlussring |
| 2 Fülltablett | 6 Messer | 11 Wurstaufsatz |
| 3 Einfüllstutzen des
Wendelgehäuse | 7 3 Fleischmessersieben | 12 Plätzchenaufsatz |
| 4 Silikonring | 8 4 Pasta Aufsätze | 13 Schiene für Plätzchen |
| | 9 Wurstaufsatzadapter | |



Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie die Küchenmaschine zum ersten Mal verwenden.
2. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
3. 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").
4. Das Gerät niemals in der Nähe von Wasser betreiben. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung unserer Bedien- und Sicherheitshinweise entstanden sind, übernehmen wir keine Haftung.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

1. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
2. Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
3. 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.
4. 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.
5. Während der Verwendung niemals mit den Fingern in bewegliche Teile greifen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung ab.
7. 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.
8. Rühr- und Mixfunktion niemals gleichzeitig zusammen verwenden. Immer nur eine Funktion zurzeit verwenden.

Technische Daten

Modell-Nr.....SM-159G
Spannungsversorgung / Frequenz:220-240V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme nominal:.....650W
Leistungsaufnahme maximal:.....1000W
Rührschüsselfüllmenge:.....5,5 Liter
Schutzklasse.....II
Max. Mehl im Rührschüssel.....1,5 kg.
Technische Änderungen vorbehalten!

EC Richtlinienkonformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich die Küchenmaschine MRK SM-159G 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;
 - 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 gewerbliche Zwecke einsetzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.
 3. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Probeverwenduna

1. Drehen Sie den Stufenregler (11) auf „0“ und drücken Sie den Hebelknopf (10) zum Heben des schwenkbaren Arms (17).
2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Bodenplatte (6), drehen Sie wie die Pfeilrichtung bezeichnet bis zum Anschlag (LOCK) und verriegeln die Rührschüssel. .
3. Stecken Sie die Schutzscheibe (14) 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 Hebelknopf und stellen Sie den Arm nach unten. Achten Sie darauf, dass der Arm am Boden befestigt ist. Dann drehen Sie den Hebelschalter, um den Arm fest zu verriegeln.

5. Stecken Sie das Kabel ein, drehen Sie den Stufenregler um und testen Sie dann jede Geschwindigkeitsstufe für ein paar Sekunden.
6. Nach dem Probelauf drehen Sie den Stufenregler auf „0“ Geschwindigkeit. Drücken Sie den Hebelknopf und heben Sie den Arm, dann nehmen Sie die Klinge aus dem Messerverschluss.

Allgemeine Anwendungshinweise

1 Die Knetmaschine

1. 1 Montage und Bedienung der Knetmaschine

1. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (18) 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.
2. Drücken Sie den Hebelknopf 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.
3. 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**).
4. **Für den Einsatz des Schneebesens** oder des **Rührhakens** befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (4): 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.



5. Stecken Sie die Schutzscheibe auf das Werkzeug, welches Sie verwenden wollen.
6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten in die Rührschüssel. **ACHTUNG:** Überfüllen Sie das Gerät nicht. Die max. Zutaten sind 1,5 kg Mehl in der Rührschüssel.
7. Drücken Sie den Hebelknopf in Pfeilrichtung und führen Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm langsam nach unten. Der Schwenkarm muss hörbar einrasten.

1.2 Anwendungshinweise für die Knetmaschine

1.2.1 Teigrühren und -kneten

1. Unser Ratschlag für die proportional Mischung: Mehl und Wasser im Verhältnis von 5: 3. Füllen Sie die Rührschüssel maximal 3/4 voll mit Zutaten
2. Beim Füllen des Rührschüssels stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge von 1500g nicht überschritten werden soll.
3. Wenn Sie Knethaken 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 Eiweiß oder Sahne

1. Wechseln Sie auf die Stufenregler von 4 bis 6 und schlagen das Eiweiß ohne Unterbrechung für ca. 5 Minuten, je nach Größe der Eier, steif
2. Maximal 12 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 (18). 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. Legen Sie das Fleisch in das Fülltablett und nutzen Sie dies nur als Fleischschieber.



7. Schalten Sie den Stufenregler auf höchster Stufe.

8. Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
9. Verwenden Sie den Fleischwolf einmal nicht mehr 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 wolfen 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.

2.2 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.

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 des Knehtakens, des Rührhakens, des Einfüllstutzens vom Wendelgehäuse, des Fleischwolf-Fülltablets, der Wendel und des Verschlussrings.: **Die Bauteile**

sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet! Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

6. Kunststoffzubehör, Schneebeesen, Rührschüssel, innere Messer und Messersieben können mit warmem Wasser und Spülmittel in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie kein Scheuermittel.
7. Ölen Sie die Siebe des Fleischwolfs nach dem Abtrocknen leicht mit einem Pflanzenöl ein.

Packliste

- Gehäuse 1 Satz
- Rührschüssel 1 Stück
- Edelstahlmesser 1 Satz
- Kneithaken 1 Satz
- Schneebeesen 1 Satz
- Wurstadapter 1 Stück
- Wursthals 1 Stück
- Fleischwolf 1 Satz
- Bedienungsanleitung 1 Stück

Herstelleraewährleistung

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 Rechte erklären Sie folglich, 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 Zurücklieferung 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** oder **+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, 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 Geräts 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: Entsorgung-Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Information für (private Haushalte) die umweltgerechte Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.