

Küchenmaschine »Multi«

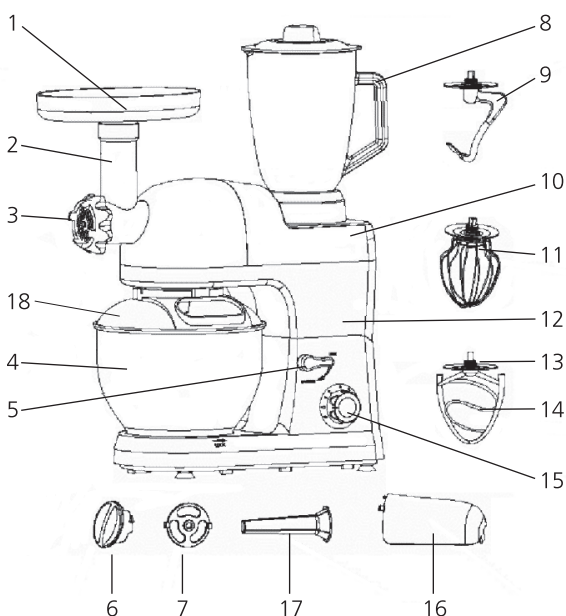
Art.-Nr. 569 41 38

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.

Bedienelemente, Einzelteile und Zubehör

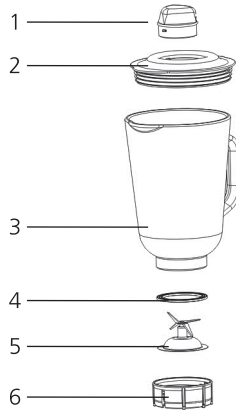
1. Einfülltrichter
2. Fleischwolf
3. Verschlussring
4. Rührschüssel
5. Arretierschalter
6. Fleischwolf-Abdeckung
7. Wurstaufsatz
8. Glaskrug
9. Knethaken
10. Oberes Gehäuse
11. Schneebesens
12. Motorgehäuse
13. Abdeckung
14. Rührhaken
15. Geschwindigkeitsregler
16. Mixer-Abdeckung
17. Wursthälter
18. Spritzschutzdeckel



Inkl. Stopfer für Fleischwolf, Eiertrenner (ohne Abbildung)

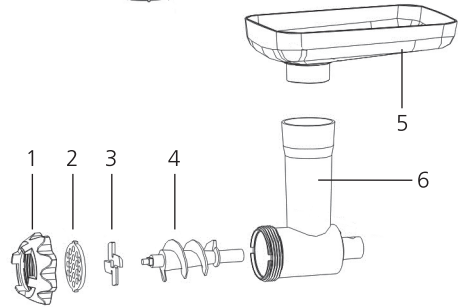
Glaskrug

1. Messbecher
2. Deckel
3. Glaskrug
4. Dichtungsring
5. Kreuzmessereinsatz
6. Befestigungsring



Fleischwolf

1. Verschlussring
 2. Lochscheibe
(in 3 Größen: fein, mittel, grob)
 3. Kreuzmesserscheibe
 4. Förderschnecke
 5. Einfülltrichter
 6. Fleischwolfgehäuse
- Inkl. 6 Einsätze für Nudeln
(aus Kunststoff, ohne Abbildung)



Wichtige Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie dieses Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser oder in feuchter Umgebung, um Stromschlag zu vermeiden. Tauchen Sie das Elektrogerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bitte lesen Sie sämtliche Anweisungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie diese Küchenmaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren. Vermeiden Sie es, das Netzkabel zu knicken oder einzuklemmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Haushaltes mit der auf dem Typenschild des Gerätes markierten Betriebsspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich am Boden des Motorgehäuses. Diese Küchenmaschine darf nur mit 220-240 Volt Wechselspannung betrieben werden. Der Motor muss immer ausgeschaltet sein, bevor Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose stecken (Geschwindigkeitsregler (15) in Position »0«).
- Die Küchenmaschine ist nur für den Betrieb im Hause geeignet. Betreiben Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie dieses Gerät niemals in die Nähe von offenem Feuer, leicht brennbaren Materialien (Vorhänge, Kleidung usw.), Ölradiatoren, Öfen oder anderen Hitzequellen.

- Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme auf eine waagrechte und ebene Oberfläche.
- Dieses Gerät muss unbedingt mit der auf dem Typenschild markierten Betriebsspannung betrieben werden. Falls Sie sich wegen der in Ihrem Haushalt befindlichen Netzspannung nicht sicher sind, fragen Sie bitte in einer qualifizierten Fachwerkstatt oder einen qualifizierten Elektriker um Rat.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen immer in einer qualifizierten Fachwerkstatt durchgeführt werden. Auch ein abgenutztes oder beschädigtes Netzkabel muss stets in einer qualifizierten Fachwerkstatt durch ein Kabel desselben Typs ersetzt werden.
- Dies ist kein Spielzeug. Halten Sie das Gerät stets von Kindern fern. Dieses Gerät sollte nur außer Reichweite von Kindern betrieben und gelagert werden.
- Dieses Gerät sollte ausschließlich für die dafür vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.
- Betreiben Sie dieses Gerät niemals im Leerlauf oder unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals bewegliche Teile des Geräts.
- Bitte beachten Sie, dass bei Weitergabe des Gerätes an Dritte die Bedienungsanleitung auch mitgegeben werden muss.
- Bei Nichtbeachten der Bedienungsanweisungen und Sicherheitshinweise trägt der Hersteller keine Haftung.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile des Geräts berühren, die sich während des Betriebs bewegen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, außer sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen.
- Besondere Vorsicht ist beim Umgang mit den Schnittmessern geboten, vor allem, wenn Sie die Messer aus der Mixschüssel entfernen, die Schüssel entleeren oder beim Reinigen.
- Benutzen Sie immer nur 1 Funktion des Gerätes (Rührschüssel ODER Glaskrug zum Mixen ODER Fleischwolf/ Nudelmaschine)

Technische Daten

Betriebsspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 800 W

Maximalleistung: 1200 W

Inhalt Rührschüssel: 5 Liter

Funktion 1 – Rührgerät



Mischen/Rühren von Eiern, Butter, Sahne, Kartoffelbrei, Brotteig, Frischkäse usw.

Zubehör:

Eiertrenner



Knethaken



Rührhaken



Schneebesen



Funktionen:

Teilen von Eigelb/Eiweiß



Brotteig kneten



Kartoffelbrei rühren



Sahne schlagen/
Eier verquirlen



Funktion 2 – Fleischwolf



Inkl. drei verschiedenen Messer-Einsätzen (fein, mittel, grob) sowie Wurstfüller-Zubehör

fein



mittel



grob



Wurstfüller



Wurstaufsatz



Funktion 3 – Nudeln selbst gemacht



Mit verschiedenen Aufsätzen für unterschiedliche Arten von Nudeln:
Spaghetti, Bandnudeln, Tagliatelle und 3 Arten von Makkaroni.



Funktion 4 – Mixer (1,5 l Glaskrug)



Glaskrug mit Kreuzmessereinsatz



Vielseitig einsetzbar, z.B.
für frische Fruchtdrinks ...

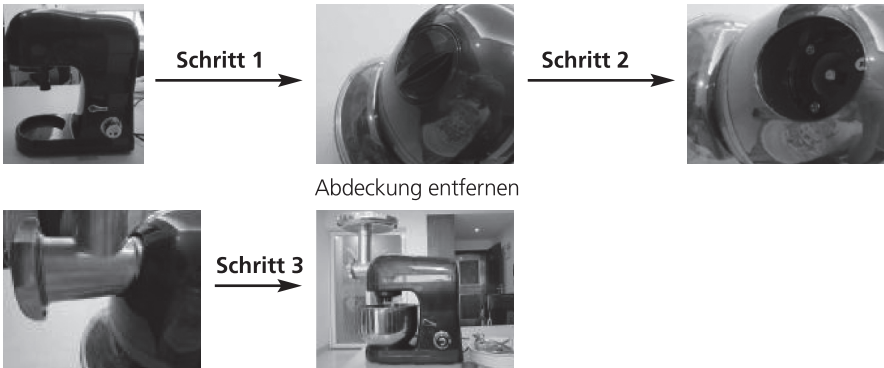
Gerät für die einzelnen Funktionen umbauen

Vor der Erstinbetriebnahme

- Sämtliche Einzelteile und Zubehör der Küchenmaschine müssen gründlich gereinigt werden, bevor Sie diese zum ersten Mal benutzen (siehe Seite 9: »Reinigung«).
- Ziehen Sie die erforderliche Länge an Netzkabel vorsichtig aus dem Motorgehäuse und stecken Sie den Netzstecker in die nächstgelegene Netzsteckdose. Bitte achten Sie auf die richtige Netzspannung.

Vom Rührgerät zum Fleischwolf oder zur Nudelmaschine

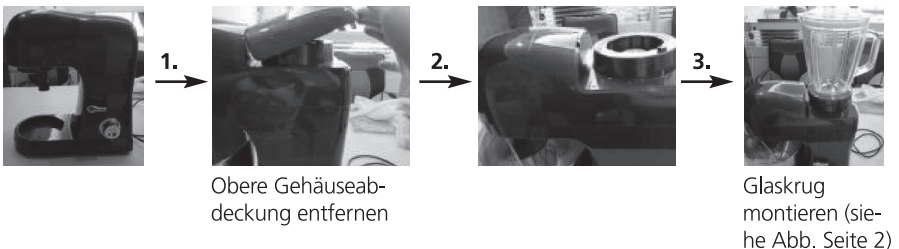
Zur Montage des Fleischwolf-Aufsatzes: siehe Abbildung Seite 2.



Setzen Sie je nach Bedarf den richtigen Einsatz für die gewünschte Arbeit ein:

- Für den Fleischwolf: Setzen Sie eine Lochscheibe aus Metall ein (3 Einsätze: fein, mittel, grob, siehe Seite 4)
- Für die Nudelmaschine: Setzen Sie einen der 6 Kunststoffeinsätze ein, um Spaghetti, Bandnudeln, Tagliatelle oder 3 verschiedene Arten Makkaroni herzustellen (siehe Seite 5).

Von Rührgerät zu Mixer



Bedienung Rührgerät

Wichtig: Wenn Sie das Rührgerät auf Maximalleistung (800 Watt) betreiben, beträgt die Maximaldauer für ununterbrochenen Betrieb 5 Minuten.

Teig mischen oder kneten

Verwenden Sie Knethaken oder Rührhaken.

1. Geben Sie Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 5:3 in die Rührschüssel.
2. Rühren Sie zunächst 20-30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1, dann 20-30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 2 und zuletzt 3-4 Minuten lang mit Geschwindigkeit 3.
3. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel darauf, dass die Maximalmenge nicht überschritten wird. Die Maximalmenge für Mehl beträgt 1.500 g.

Eiweiß oder Sahne schlagen

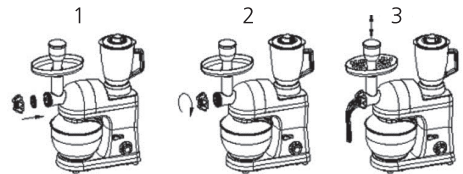
Verwenden Sie den Schneebesen.

- Eiweiß schlagen: Geben Sie das Eiweiß in die Rührschüssel. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeit 4 bis 6 und schlagen Sie das Eiweiß ca. 5 Minuten lang ohne Unterbrechung, bis der Schaum steif ist.
- Für Schlagsahne: Geben Sie die gut gekühlte Sahne in die Rührschüssel. Schlagen Sie die Sahne 3-5 Minuten lang mit Geschwindigkeit 4 bis 6. Die Maximalmenge für Sahne beträgt 600 ml.

Bedienung Fleischwolf bzw. Nudelmaschine

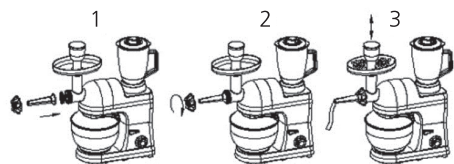
Hackfleisch

1. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (es wird mageres und knochenfreies Fleisch empfohlen; Stückgröße ca. 2 x 2 x 6 cm), so dass diese leicht in die Öffnung des Fleischwolfes passen.
2. Stellen Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 6.
3. Geben Sie nun die Fleischstücke in die Öffnung des Fleischwolfes. Verwenden Sie den Stopfer zum Eindrücken des Fleisches. Nicht mit den Händen oder Fingern eindrücken: Verletzungsgefahr!



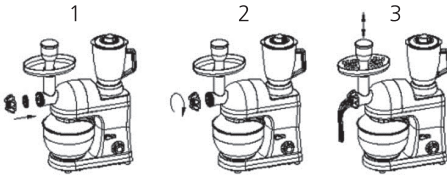
Wurst füllen

Geben Sie Geschmackszutaten je nach Rezept zum Hackfleisch dazu und montieren Sie das Zubehör für die Wurstherstellung. Geben Sie das gewürzte Hackfleisch in die Öffnung des Fleischwolfes, stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position »6«. Dann kommt aus der Öffnung der Wurstpresse fertige Wurst. Arbeiten Sie ausschließlich in Intervallen von je 1 Minute Betrieb und 1 Minute Pause, um Überhitzung und Beschädigung des Geräts zu vermeiden.



Nudeln herstellen

Schneiden Sie den nach jeweiligem Rezept zubereiteten Nudelteig in lange Streifen und geben Sie diese in den Einfülltrichter. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position »6«. Drücken Sie den Teig mit dem Stopfer durch die Öffnung.



Die Maximaldauer für ununterbrochenen Betrieb des Geräts beträgt 5 Minuten, wenn Sie das Gerät auf Maximalleistung (800 Watt) betreiben.

Bedienung Mixer

Montage des Glaskruges

(siehe Abbildung auf Seite 2)

1. Obere Gehäuseabdeckung entfernen.
2. Legen Sie den Dichtungsring auf die Innenkante des Messersatzes.
3. Stecken Sie den Messersatz samt Dichtungsring und Befestigungsring auf den Krugboden. Drehen Sie den Krug im Uhrzeigersinn fest.
4. Stellen Sie nun den montierten Krug auf die Motoreinheit.
5. Nachdem Sie die Speisen in den Krug gegeben haben, befestigen Sie den Deckel auf dem Krug, indem Sie diesen andrücken.
6. Setzen Sie den Messbecher im Deckel ein und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn fest.

Zum Mixen:

1. Geben Sie die zu mixenden Lebensmittel bzw. Getränke in den Glaskrug.
2. Schließen Sie den Deckel auf dem Krug fest zu. Stecken Sie den Messbecher in das Loch im Deckel und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest. Achtung: Benutzen Sie den Mixer niemals ohne den eingesetzten Messbecher, da sonst Lebensmittel oder Flüssigkeiten während des Betriebes herauspritzen können.
3. Schalten Sie nun den Motor auf folgende Einstellungen ein:

Geschwindigkeitsregler

Stufe 3 bis 4 für Flüssigkeiten

Stufe 5 bis 6 für festere Nahrungsmittel

Stufe »P« zum Zerstoßen/Crushen von Eis: Achtung! Der Regler bleibt nicht permanent in Position »P« (= »Pulsefunktion«). Sie müssen den Regler in dieser Position festhalten oder in kurzen Intervallen immer wieder in Position »P« stellen, um das Eis nach Wunsch in größere oder kleinere Stückchen zu zerkleinern.

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler nach dem Mixen immer in Position »0« zurück und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Zum Abnehmen des Glaskrugs heben Sie diesen einfach hoch. Sie müssen den Krug zum Entnehmen nicht drehen.

Reinigung

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position »0«, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Zum Reinigen des Gehäuses wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
4. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Alkohol zum Reinigen.
5. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Kunststoffzubehör, Rührschüssel, Schneebesen, Glaskrug, Knethaken und Rührhaken können mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
7. Einfülltrichter, Fleischwolf mit Zubehör (Metalllochscheiben, Förderschnecke ...) und Messereinsätze sind nicht zur Reinigung in Spülmaschinen geeignet. Reinigen Sie das Zubehör lediglich in warmem Wasser und mit etwas Spülmittel.

Rezepte

Weißbrot – Grundrezept

Zutaten:

- 1/2 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Butter
- 2 Packungen Trockenhefe
- 1 1/2 Tassen warmes Wasser
- 5-6 Tassen Mehl

Zubereitung:

1. Backofen auf 220-240° C vorheizen, Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Geben Sie Milch, Zucker, Salz und Butter in einen kleinen Topf und erwärmen Sie alles bei wenig Hitze, bis die Butter schmilzt und der Zucker sich auflöst. Danach auf lauwarm abkühlen lassen.
3. Hefe in warmem Wasser direkt in der Rührschüssel auflösen. Geben Sie dann eine lauwarme Mischung aus Milch und 4 1/2 Tassen Mehl dazu. Die Mischung dann mit Geschwindigkeitsstufe 2 etwa 1 Minute lang verrühren.
4. Bleiben Sie auf Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie das restliche Mehl nach und nach zu und mixen/kneten Sie alles ca. 2 Minuten lang oder solange, bis der Teig am Rührhaken festklebt. Geben Sie den am Schüsselrand anhaftenden Teig auch wieder in die Schüssel. Kneten Sie bei Geschwindigkeit 2 noch 2 Minuten weiter, bis der Teig glatt und zäh ist. Geben Sie den Teig in eine Backform Ihrer Wahl.
5. Das Brot für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad auch länger. Zur Probe einen Zahnstocher in den Teig stechen und wieder herausziehen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben.

Schneller Kuchen

Zutaten:

- 2 1/2 Tassen Mehl
- 1 1/2 Tassen Zucker
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Tasse Backfett
- 1 Tasse Milch
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Eier

Zubereitung:

1. Backofen auf 220-240° C vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Geben Sie alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel. Geben Sie Backfett, Milch und Vanillezucker dazu. Stellen Sie auf Geschwindigkeitsstufe 2 und rühren Sie alles ca. 1 Minute lang.
3. Geben Sie die Eier zu. Rühren Sie alles ca. 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 2. Stellen Sie die Geschwindigkeit dann auf 6 und kneten Sie den Teig ca. 1 Minute lang weiter.
4. Den Kuchen für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Zur Probe einen Zahnstocher in den Teig stecken. Es sollte kein Teig mehr daran kleben.

Muffins

Rezept für 18 Stück

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 170 g Butter, geschmolzen
- 200 g brauner Zucker
- 100 g feiner Zucker
- 1 Esslöffel Vanille-Extrakt
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 325 g Schokoladenstückchen

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C vorheizen, Backbleche einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Backpulver und Salz durchmengen und zur Seite stellen.
3. Geschmolzene Butter, braunen und weißen Zucker in die Rührschüssel geben und solange rühren, bis alles gut vermengt ist. Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie dann nach und nach bis Stufe 5. Nach etwa der Hälfte der Verarbeitungszeit den Motor kurz ausstellen und den Teig vom Rand abschaben und unterrühren.
4. Vanille, Ei und Eiweiß mit Geschwindigkeitsstufe 1 bis 4 leicht und cremig schlagen.
5. Nun das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl zugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 1 gut durchmischen. Nach etwa der Hälfte der Verarbeitungszeit den Motor kurz ausstellen und den Teig vom Rand abschaben und unterrühren.
6. Die Schokoladenstückchen nach und nach von Hand unterrühren. Den Teig in die Backförmchen geben, pro Förmchen etwa 4 Teelöffel Teig verwenden (für kleinere Muffins nehmen Sie 1 Teelöffel weniger und passen die Backzeit entsprechend an). Den Teig nicht ausflachen. Die Förmchen in Abständen von ca. 8 cm auf das Backblech stellen.
7. Die Muffins 15 bis 17 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig backen, bis die Kanten leicht geröstet sind. Fertige Muffins auf dem Backblech ein paar Minuten abkühlen lassen, dann zum endgültigen Abkühlen an einen kühlen Ort stellen.

Brownies

Zutaten:

- 80 g Kakaopulver
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 160 ml Öl
- 120 ml kochendes Wasser
- 440 g feiner Zucker
- 2 Eier
- 190 g Mehl
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Schneebecken an der Küchenmaschine anbringen. Backform einfetten und mit Mehl bestreuen.
3. Kakao mit Backpulver vermischen und mit 80 ml Öl und Wasser in die Rührschüssel geben.
4. Mit Geschwindigkeitsstufe 1 verrühren, bis alles gut gemischt ist.
5. Zucker, Eier und die verbliebenen 80 ml Öl zugeben und mit Geschwindigkeitsstufe 3 gründlich verrühren.
6. Während des Rührens mehrere Male den Motor ausschalten und den Teig vom Schüsselrand abschaben und unterrühren.
7. Mehl, Vanillezucker und Salz zugeben und gut verrühren.
8. Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Zur Probe einen Zahnstocher in den Teig stechen und wieder herausziehen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben.
9. Nach dem Abkühlen in rechteckige Stücke zerteilen.

Biskuit-Sahne-Torte

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 200g weiche Butter, in Stücke geschnitten
- 4 Eier, aufgeschlagen
- 200 g Mehl, mit Backpulver vermischt und gesiebt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Milch

Für die Füllung:

- 300 ml Schlagsahne
- 1 Glas Erdbeermarmelade

Zubereitung:

1. Backofen auf 190°C vorheizen. Zwei 20 cm breite, geriffelte Bleche einfetten und mit Backpapier auslegen
2. Zucker und Butter mit dem Schneebesen in der Rührschüssel cremig schlagen.
3. Nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren. Anfangs Geschwindigkeitsstufe 1 benutzen und allmählich bis Stufe 4 erhöhen. Nach etwa der Hälfte der Verarbeitungszeit den Motor kurz ausstellen und den Teig vom Schüsselrand schaben und untermischen.
4. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 Mehl und Backpulver zugeben und dann 30 Sekunden lang auf Stufe 4 erhöhen. Milch bei Stufe 1 langsam zugeben und gründlich verrühren, bis alles gleichmäßig vermengt ist.
5. Den Teig auf beide Bleche gleichmäßig verteilen, die Oberfläche mit einem Spatel oder der Rückseite eines Löffels glätten und dann den Teig 20 Minuten lang backen, bis dieser sich golden färbt. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.
6. Sahne ca. 3 Minuten lang schlagen, anfangs mit Geschwindigkeitsstufe 1, dann allmählich auf Höchstgeschwindigkeit erhöhen.
7. Die Marmelade auf einer Hälfte der Biskuit-Torte verteilen, die Sahne darüber verstreichen und schließlich die andere Hälfte aufsetzen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Kundenservice:

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Verlagsgruppe Weltbild GmbH, Steinerne Furt, 86167 Augsburg

Weltbild

Deutschland Telefon: 0180 - 63 54 327 E-Mail: info@weltbild.com
(20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz Telefon: 0848 840 131 E-Mail: kundendienst@weltbild.ch
Österreich Telefon: 0662 / 65 75 88 E-Mail: kundenservice@weltbild.at

EG-Konformitätserklärung

Für folgendes Erzeugnis

Bezeichnung

Küchenmaschine »Multi«

Model-Nr. SM-668BG Sn-Nr. 20/09/2013

wird bestätigt, dass es den Schutzanforderungen entspricht, die in der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG festgelegt sind.

Diese Erklärung gilt für alle identischen Exemplare des Erzeugnisses, die nach den beigefügten Entwicklungs-, Konstruktions- und Fertigungszeichnungen und Beschreibungen, die Bestandteil dieser Erklärung sind, hergestellt werden.

Zur Beurteilung des Erzeugnisses hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit wurden folgende einschlägige harmonisierte europäische Normen herangezogen, deren Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft veröffentlicht wurden:

EN55014-1: 2006/+A1: 2009

EN55014-2: 1997/+A1: 2001/+A2: 2008

EN61000-3-2: 2006/+A1: 2009/+A2: 2009

EN61000-3-3: 2008

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/Importeur abgegeben:

Unternehmensbezeichnung: Verlagsgruppe Weltbild
Anschrift: Steinerne Furt 70, 86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 63 54 327
Name des Unterzeichners: Walter Leberle
Stellung im Unternehmen: Qualitätssicherung

Augsburg
Ort

29.08.2013
Datum



rechtsverbindliche Unterschrift

Weltbild