



1. Einleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden oder mit Arbeiten daran beauftragt werden.

Das Produkt darf ausschließlich von Personen verwendet werden, die über die notwendige geistige Reife und Fähigkeit verfügen, die Bedienungsanleitung zu verstehen und das Produkt sicher zu bedienen.

Diese Bedienungsanleitung unterstützt Sie dabei, das Produkt bestimmungsgemäß, sachgerecht, effizient und sicher zu nutzen. Lesen Sie daher die folgenden Kapitel aufmerksam durch.

Informationen zur Montage, sowie zu den Anforderungen an den Einbauschrank entnehmen Sie bitte der separaten Montageanleitung.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt wurde für den Einsatz handelsüblicher Küchengeräte entwickelt, wie zum Beispiel Multikocher, Heißluftfritteusen sowie Schneide- und Rührgeräte.

Es ist so konstruiert, dass Geräte auf der hochgeschwenkten und sicher eingerasteten Arbeitsfläche betrieben werden können.

Geräte dürfen nur in vollständig hochgeschwenktem Zustand auf dem Produkt betrieben werden. Ein unbeaufsichtigter Betrieb ist nicht gestattet.

Geräte, die sich während des Betriebs eigenständig bewegen und dabei möglicherweise die Arbeitsplatte verlassen, sind für die Nutzung auf dem Produkt nicht zugelassen.

Die Verantwortung für einen sicheren Betrieb liegt beim Anwender.

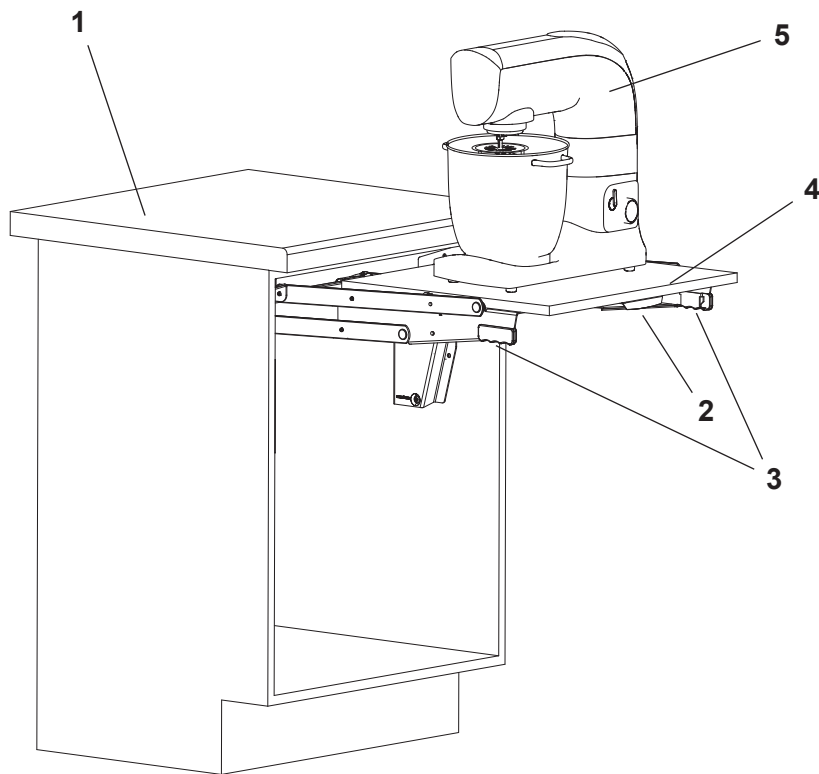
Die Verwendung ist ausschließlich für den privaten Haushalt vorgesehen.

1.2 Zielgruppen

Zielgruppe	Aufgaben	Qualifikation
Privatperson	Bedienung und Reinigung	Über Anleitung



2. Produktbeschreibung



Parallelschwenkmechanik (PSM) ChefsTable

1	Schrank	2	Griff
3	Handgriffe	4	Schwenkboden (Bodenplatte)
5	Küchengerät		

3. Bedienung

3.1 Hochschwenken

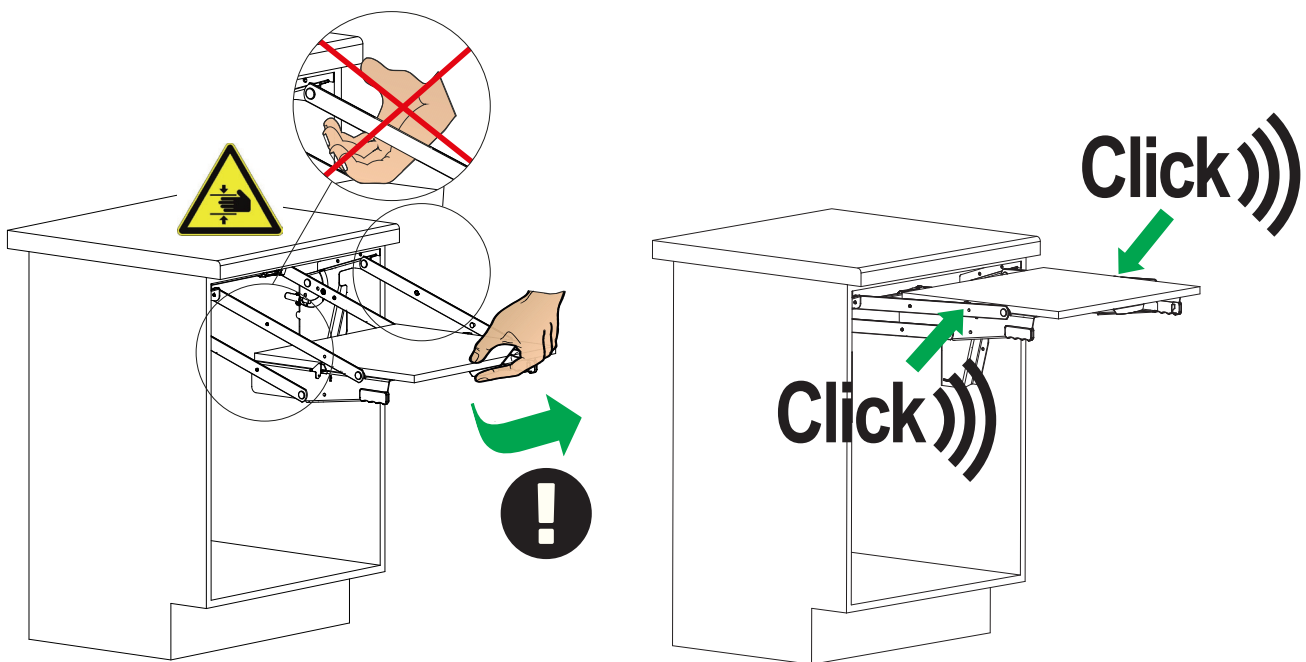
- Der Schwenkboden (4) befindet sich im Schrank (1)
- a. Den Schwenkboden (4) am Griff (2) hochschwenken bis er in seiner Endposition beidseitig eingerastet.
- ✓ Der Schwenkboden (4) ist jetzt in der hochgeschwenkten Position beidseitig eingerastet und gegen unbeabsichtigtes Herunterschwenken gesichert.

VORSICHT

Quetsch- und Schergefahr!

Beim Hochschwenken des Schwenkbodens (4) können an der markierten Stelle des Produktes, Quetsch- und Scherstellen entstehen.

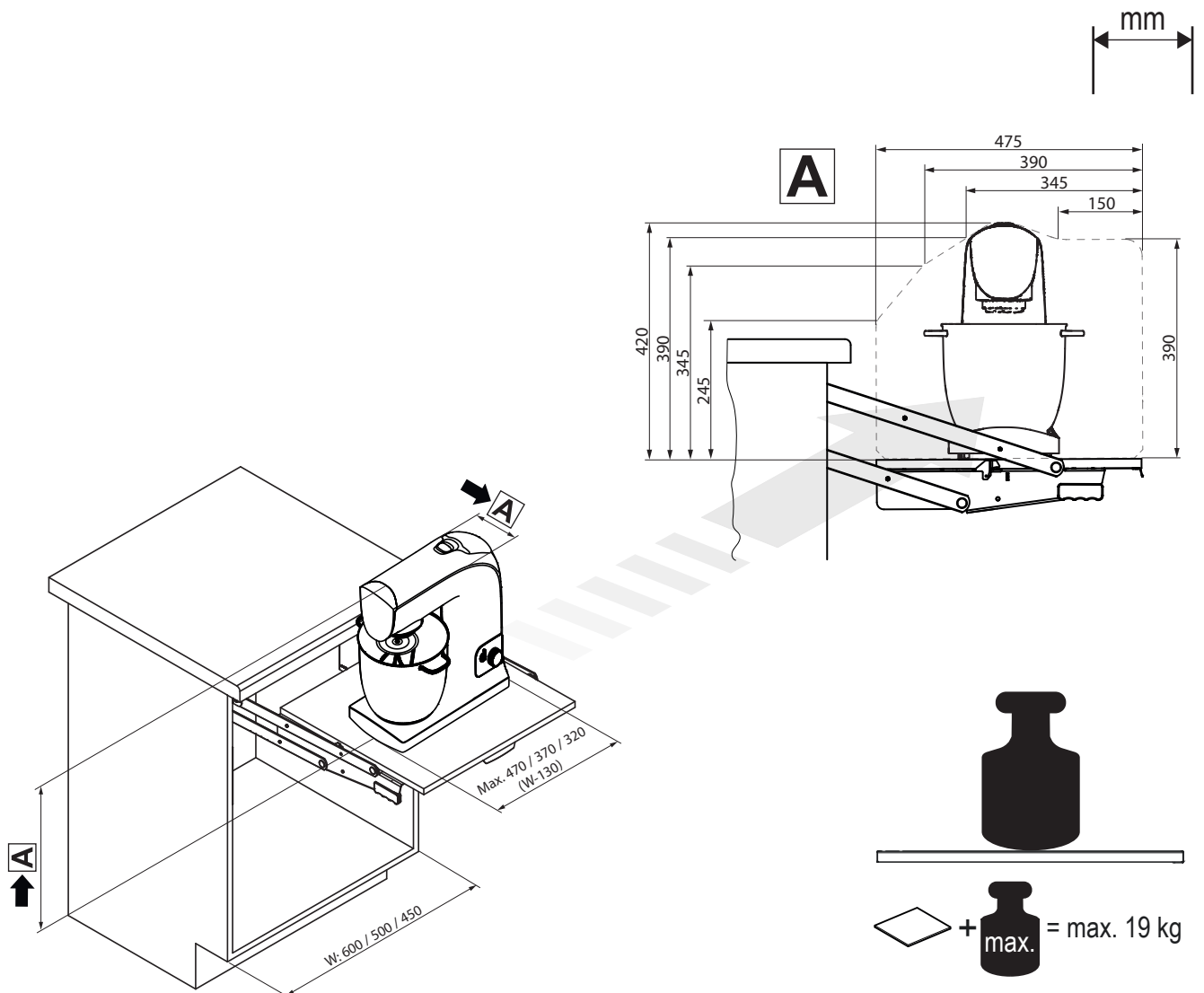
- a. Vermeiden Sie das Hineingreifen in den Gefahrenbereich und stellen Sie sicher, dass sich keine Kabel in diesem Bereich befinden.
- b. Kabel sollten vorzugsweise direkt in eine Schranksteckdose eingesteckt oder sicher am Gerät fixiert werden.



3.2 Herunterschwenken

- Der Schwenkboden (4) befindet sich in der hochgeschwenkten Position eingerastet.
- a. Beide Handgriffe (3) gleichzeitig drücken.
⇒ Die Sicherung ist gelöst.
- b. Den Schwenkboden (4) am Griff (2) langsam und kontrolliert bis in die Endposition im Schrank (1) herunterschwenken.
- ✓ Der Schwenkboden (4) befindet sich wieder im Schrank (1).

4. Gerätegröße / Zuladung



Die Tragkraft des Beschlages beträgt 19 kg und umfasst sowohl das Gewicht der montierten Bodenplatte als auch die Zuladung. Für die meisten Anwendungen wird ein Bodenplattengewicht von etwa 3 kg angenommen, wodurch sich für Schwenkbewegungen ein maximales Gerätegewicht von 16 kg inklusive Inhalt ergibt. Die statische Gewichtsbelastung für Arbeiten auf dem Produkt liegt bei 30 kg.

Die maximal zulässige Gerätehöhe hängt von der Position der höchsten Stelle des Geräts entlang seiner Tiefe ab - siehe Abbildung.

Die Abbildung zeigt die maximal zulässige Höhe bei der höchstmöglichen Einbauposition sowie einem Arbeitsplattenüberstand von bis zu 50 mm.

Ein geringerer Arbeitsplattenüberstand oder eine niedrigere Einbauhöhe kann die zulässige Gerätehöhe erhöhen. Unter bestimmten Voraussetzungen sind dadurch Gerätehöhen von bis zu 390 mm möglich. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an Ihren Verarbeiter.



5. Geräteliste

Hinweise zur Geräteauswahl und Betriebssicherheit

Die aufgeführten Geräte sind hinsichtlich ihrer Abmessungen und ihres Gewichtes grundsätzlich mit dem Produkt kompatibel. Eine individuelle Prüfung der einzelnen Geräte wurde jedoch nicht durchgeführt.

Die Geräteliste bezieht sich auf einen 600 mm breiten Unterschrank gemäß den Angaben in Abschnitt 4 der Bedienungsanleitung. Schmalere Schränke wurden nicht explizit geprüft. Es handelt sich um eine kleine, beispielhafte Auswahl an Geräten.

Geräte, die sich während des Betriebs selbstständig bewegen oder von einer Arbeitsfläche herunterwandern können, sind für die Verwendung mit dem Produkt nicht zugelassen.

Es wurde nicht überprüft, ob sich eingesetzte Geräte unbeabsichtigt verschieben und dadurch die Bodenplatte verlassen können.

Daher ist bei der Erstbenutzung eines neues Geräts stets besondere Vorsicht geboten: Prüfen Sie sorgfältig, ob es zu Bewegungen oder Kollisionen mit dem Beschlag kommen kann. Ein sicherer Betrieb ist nur gewährleistet, wenn das Gerät standsicher positioniert ist und ausreichend Abstand zu beweglichen Komponenten besteht.

Der Betrieb aller Geräte darf ausschließlich unter Aufsicht erfolgen.

Die Verantwortung für einen sicheren und geeigneten Einsatz liegt beim Nutzer.

Hersteller	Produktbezeichnung	Typ Nr.	Höhe	Tiefe	Breite
AEG	Heißluftfritteuse Gourmet 6 3,5l	AF6-1-4ST	355	330	270
Bosch	Cookit	MCC9555DWC / MCC9555DBC	310	440	350
Bosch	Heißluftfritteuse Serie 6	MAF671B0	314	388	309
Bosch	Küchenmaschine, MUM5, 1000W	MUM59N26CB	277	266	266
COMVI!	COOK Küchenmaschine mit WLAN-Funktion (ALDI Thermomix)	ALDI Version 2022/23)	340	320	460
COSORI	Heißluftfritteuse 5,5L XXL	CP158-AF	321	398	299
GRAEF	Classic C20 Allesschneider	C20	331	255	373
GRAEF	Master M20 Allesschneider	M20	313	255	405
GRAEF	Vivo V20 Allesschneider	V20	250	370	290
KENWOOD	Cooking Chef XL	KCL95.424SI	378	413	336
KitchenAid	ARTISAN Küchenmaschine mit Schüsselheber 6,9 L	5KSM7580X	417	388	371
KitchenAid	ARTISAN Küchenmaschine Kippbarer Motorkopf 4,8 L	5KSM175	353	358	221
KLAMER	Heißluftfritteuse XL 5,5 L	63378	310	270	270
Krups	Cook4Me+ Multikocher	CZ7101	356	376	354
Krups	Prep & Cook Küchenmaschine	HP5031	320	330	385
Ninja	Combi 12-in-1 Multikocher, Ofen & Heißluftfritteuse	SFP700EU	400	310	380
Ninja	Speedi	ON400EUDBCP	310	350	330
Ninja	Foodi MAX Dual Zone Heißluftfritteuse	AF400EU	325	270	415
Ninja	Heißluftfritteuse PRO 4,7 L	AF140EU	305	360	280



Hersteller	Produktbezeichnung	Typ Nr.	Höhe	Tiefe	Breite
Omega	Slow Juicer	VSJ843 2. Generation	398	240	236
Philips	Airfryer 2000 Series 4,2 L	NA229/00	293	273	368
Philips	Airfryer 5000 Series 9 L Steam Dual Basket	NA550/00	360	450	390
Philips	Essential Airfryer XL	HD9270/90	293	273	368
Philips	Küchenmaschine Viva	HR7530/10	370	240	240
Philips	Pastamaker 7000 Serie	HR2665/96	332	327	229
Ritter	E16 Allescheider	5515045	340	250	340
Ritter	Allesschneider solida 4	554070	250	375	255
Rommelsbacher	Multikoher „MeinHans“, 1000W, 4L Schüssel	MD 1000	315	320	295
RUSSELL HOBBS	Cook@Home Multicooker	21850-56	255	388	285
SEVERIN	AS 3915 Allesschneider	AS 3915	105	202	365
SILVERCREST	KITCHEN TOOL 9-in-1 Heißluftfritteuse	SHF 1800 B1	354	385	325
SILVERCREST	KITCHEN TOOL Monsieur Cuisine Smart	SKMS 1200 A1 (Version ab 2025)	290	370	457
Tefal	Easy Fry Classic +, 1500 W	EY201D	340	410	340
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM7	336	253	405
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM6	341	326	326
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM31	300	285	280
WMF	kult mix & go	3200000022	400	105	105



1. Introduction

Please read this operating manual carefully before using the product for the first time or being assigned to work on it.

The product may only be used by persons who have the necessary mental maturity and ability to understand the operating instructions and to use the product safely.

These operating instructions will help you to use the product properly, efficiently and safely. Therefore, please read the following chapter carefully.

For information on installation and the requirements for the built-in cabinet, please refer to the separate installation instructions.

1.1 Intended use

The product has been developed for use with standard kitchen devices such as multi-cookers, hot air fryers, and cutting and mixing devices.

It is designed so that devices can be operated on the raised and securely locked work surface.

Devices may only be operated on the product when fully raised. Unsupervised operation is not permitted.

Devices that move independently during operation and may leave the worktop are not approved for use on the product.

The user is responsible for safe operation.

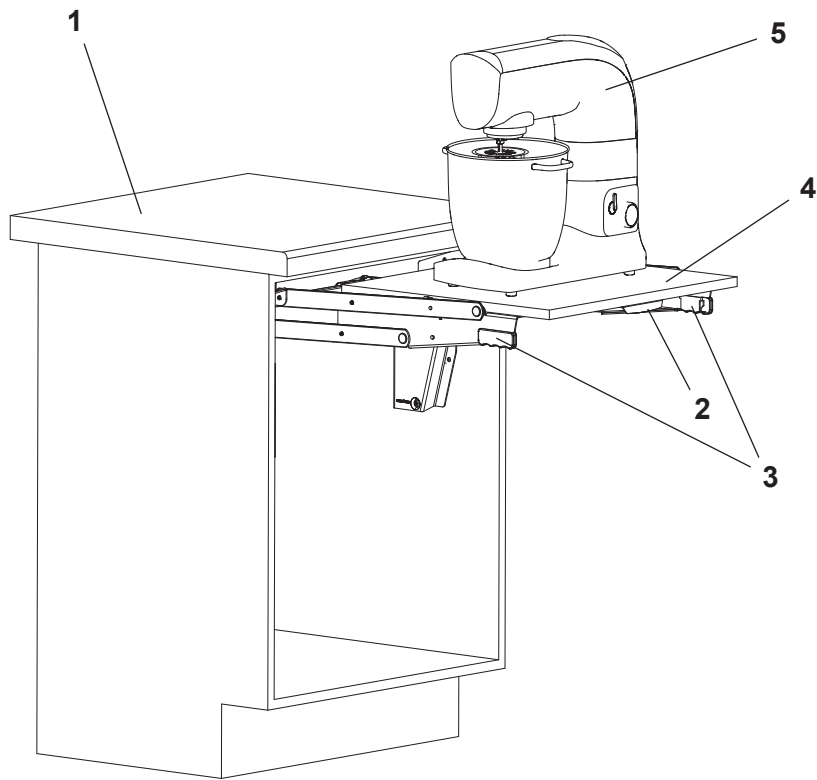
It is intended for private household use only.

1.2 Target groups

Target group	Tasks	Qualification
Private individuals	Operation and cleaning	Through instruction



2. Product description



Parallel pivot mechanism (PSM) ChefsTable

1	Cabinet	2	Handle
3	Handles	4	Swivel base (base plate)
5	Kitchen device		



3. Operation

3.1 Tilt up

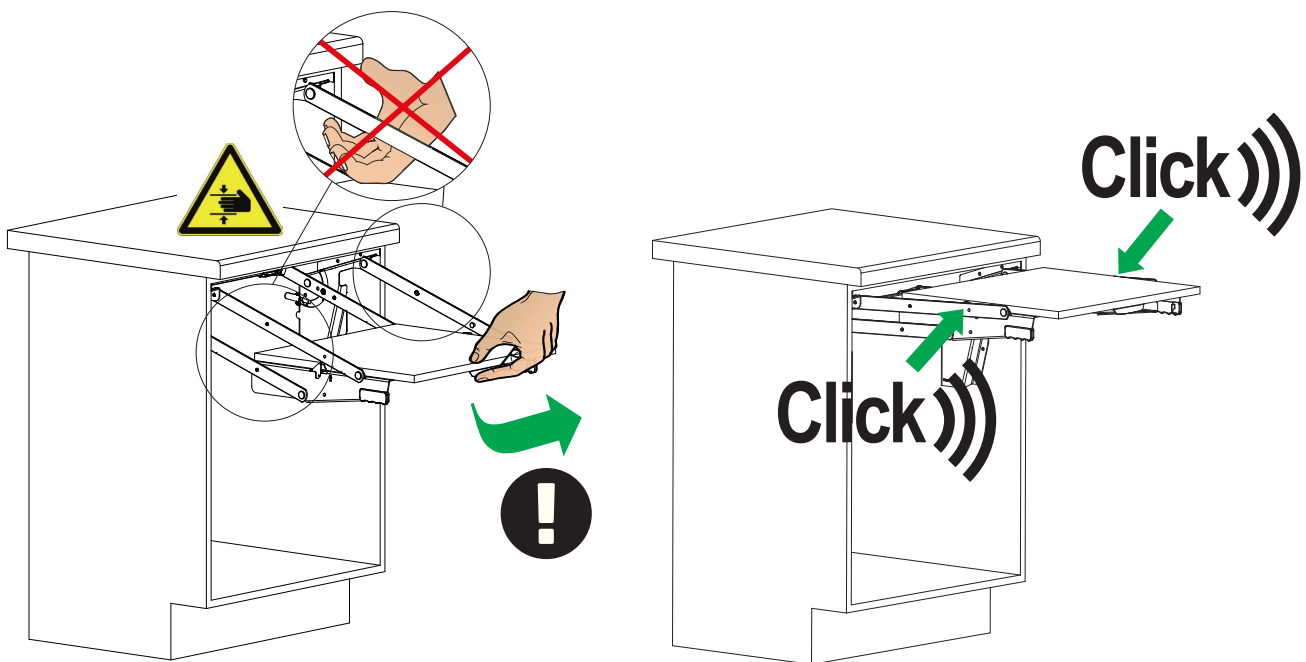
- The swivel base (4) is located in the cabinet (1).
- a. Lift the swivel base (4) up by the handle (2) until it locks into place on both sides in its end position.
- ✓ The swivel base (4) is now locked in place on both sides in the raised position and secured against unintentional lowering.

CAUTION

Risk of crushing and shearing!

When the swivel base (4) is raised, crushing and shearing points may occur at the marked location on the product.

- a. Avoid reaching into the danger zone and ensure that there are no cables in this area..
- b. Cables should preferably be plugged .

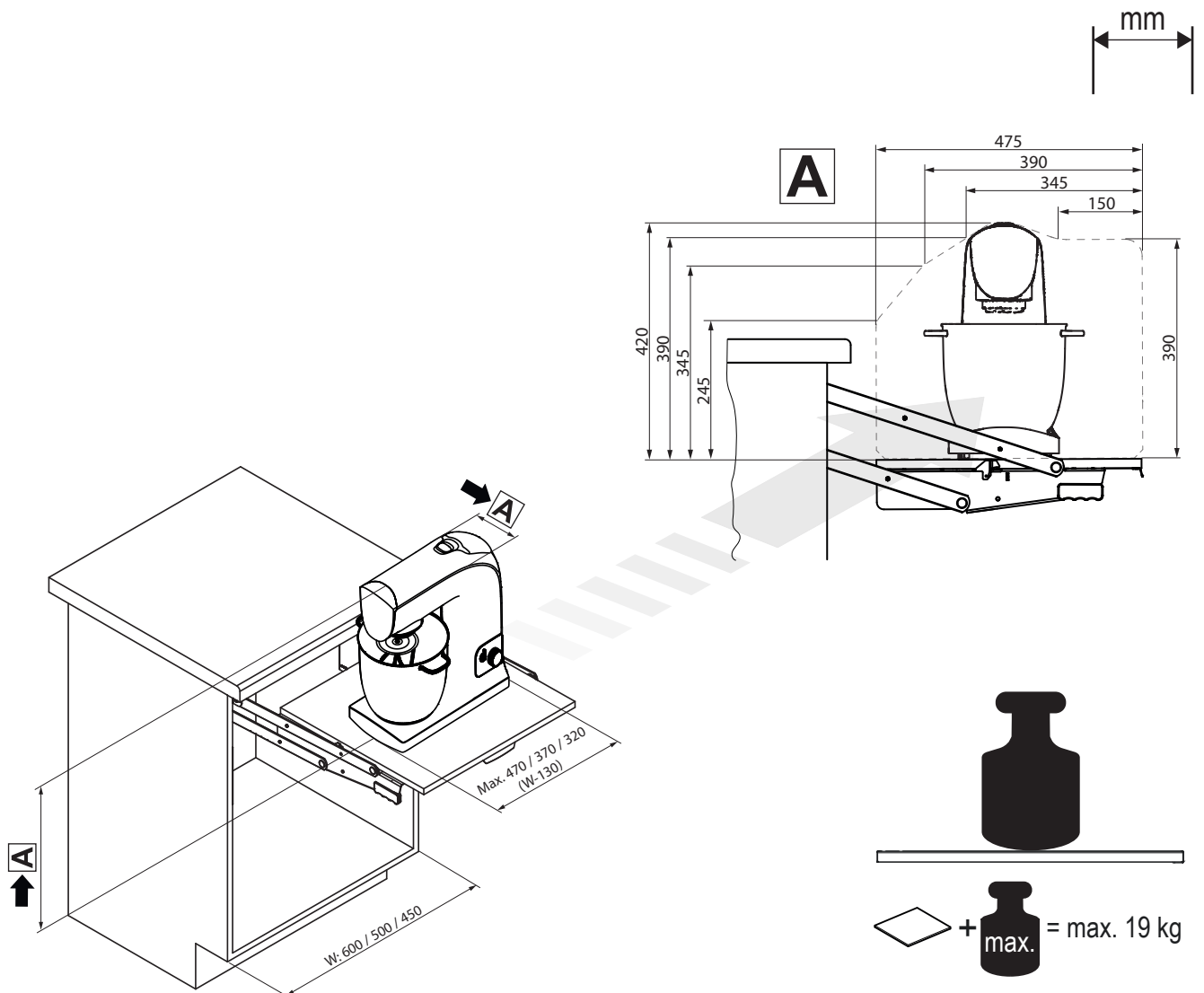


3.2 Tilting down

- The swivel base (4) is locked in the raised position.
- a. Press both handles (3) simultaneously.
 - ⇒ The swivel base (4) is unlocked.
- b. Slowly and carefully lower the swivel base (4) by the handle (2) until it reaches its end position in the cabinet (1).
- ✓ The swivel base (4) is back in the cabinet (1).



4. Device size / Payload



The load capacity of the fitting is 19 kg and includes both the weight of the mounted base plate and the payload. For most applications, a base plate weight of approximately 3 kg is assumed, resulting in a maximum device weight of 16 kg including contents for swivel movements. The static weight load for working on the product is 30 kg.

The maximum permissible device height depends on the position of the highest point of the device along its depth – see illustration.

The illustration shows the maximum permissible height at the highest possible installation position and a worktop overhang of up to 50 mm.

A smaller worktop overhang or a lower installation height can increase the permissible appliance height. Under certain conditions, device heights of up to 390 mm are possible. In this case, please contact your installer.



5. Device list

Information on device selection and operational safety

The devices listed are generally compatible with the product in terms of dimensions and weight. However, individual testing of each device has not been carried out.

The device list refers to a 600 mm wide base cabinet as specified in section 4 of the operating instructions. Narrower cabinets have not been explicitly tested. This is a small, representative selection of devices.

Devices that can move independently during operation or slide off a work surface are not approved for use with the product.

It has not been checked whether the devices used can move unintentionally and thus leave the base plate.

Therefore, special care must always be taken when using a new device for the first time: Carefully check whether it can move or collide with the fitting. Safe operation is only guaranteed if the device is positioned securely and there is sufficient distance to moving components.

All devices may only be operated under supervision.

The user is responsible for safe and appropriate use.

Manufacturer	Product name	Type no.	Height	Depth	Width
AEG	Heißluftfritteuse Gourmet 6 3,5l	AF6-1-4ST	355	330	270
Bosch	Cookit	MCC9555DWC / MCC9555DBC	310	440	350
Bosch	Heißluftfritteuse Serie 6	MAF671B0	314	388	309
Bosch	Küchenmaschine, MUM5, 1000W	MUM59N26CB	277	266	266
COMV!	COOK Küchenmaschine mit WLAN-Funktion (ALDI Thermomix)	ALDI Version 2022/23)	340	320	460
COSORI	Heißluftfritteuse 5,5L XXL	CP158-AF	321	398	299
GRAEF	Classic C20 Allesschneider	C20	331	255	373
GRAEF	Master M20 Allesschneider	M20	313	255	405
GRAEF	Vivo V20 Allesschneider	V20	250	370	290
KENWOOD	Cooking Chef XL	KCL95.424SI	378	413	336
KitchenAid	ARTISAN Küchenmaschine mit Schüsselheber 6,9 L	5KSM7580X	417	388	371
KitchenAid	ARTISAN Küchenmaschine Kippbarer Motorkopf 4,8 L	5KSM175	353	358	221
KLAMER	Heißluftfritteuse XL 5,5 L	63378	310	270	270
Krups	Cook4Me+ Multikocher	CZ7101	356	376	354
Krups	Prep & Cook Küchenmaschine	HP5031	320	330	385
Ninja	Combi 12-in-1 Multikocher, Ofen & Heißluftfritteuse	SFP700EU	400	310	380
Ninja	Speedi	ON400E-UDBCP	310	350	330
Ninja	Foodi MAX Dual Zone Heißluftfritteuse	AF400EU	325	270	415
Ninja	Heißluftfritteuse PRO 4,7 L	AF140EU	305	360	280
Omega	Slow Juicer	VSJ843 2. Generation	398	240	236



Manufacturer	Product name	Type no.	Height	Depth	Width
Philips	Airfryer 2000 Series 4,2 L	NA229/00	293	273	368
Philips	Airfryer 5000 Series 9 L Steam Dual Basket	NA550/00	360	450	390
Philips	Essential Airfryer XL	HD9270/90	293	273	368
Philips	Küchenmaschine Viva	HR7530/10	370	240	240
Philips	Pastamaker 7000 Serie	HR2665/96	332	327	229
Ritter	E16 Allesscheider	5515045	340	250	340
Ritter	Allesschneider solida 4	554070	250	375	255
Rommelsbacher	Multikocher „MeinHans“, 1000W, 4L Schüssel	MD 1000	315	320	295
RUSSELL HOBBS	Cook@Home Multicooker	21850-56	255	388	285
SEVERIN	AS 3915 Allesschneider	AS 3915	105	202	365
SILVERCREST	KITCHEN TOOL 9-in-1 Heißluftfritteuse	SHF 1800 B1	354	385	325
SILVERCREST	KITCHEN TOOL Monsieur Cuisine Smart	SKMS 1200 A1 (Version ab 2025)	290	370	457
Tefal	Easy Fry Classic +, 1500 W	EY201D	340	410	340
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM7	336	253	405
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM6	341	326	326
Vorwerk	Thermomix / Bimby	TM31	300	285	280
WMF	kult mix & go	3200000022	400	105	105