TEILE UND FUNKTIONEN

Siehe Seite 2.

1 Zutatenkappe

2 Belüfteter Deckel

3 Mixerbehälter aus Glas****
(1,4 L Fassungsvermögen)

3.1 Mixerbehälter
(1,6 L Fassungsvermögen)

4 Basis

5 Einstellknopf

6 Entsafter*

7 Siebbehälter*

8 Saftkrug* (1 L Fassungsvermögen)

9 Getriebe*

10 Mittelgroßer Behälter**
(500 ml Fassungsvermögen)

11 Messereinheit für mittelgroßen Behälter**

12 Trinköffnung des mittelgroßen Behälters**

13 Kleiner Behälter***
(200 ml Fassungsvermögen)

14 Messereinheit für kleinen Behälter***

15 Deckel für kleinen Behälter***

16 Stampfer*****

17 START/STOP-Taste mit LED-Ring

DEUTSCH

* Zubehör nur im Lieferumfang der Zitruspressen enthalten.

** Zubehör nur im Lieferumfang der mittelgroßen Behälter enthalten.

*** Zubehör nur im Lieferumfang der kleinen Behälter enthalten.

**** Zubehör nur im Lieferumfang der Mixer mit Mixerbehälter aus Glas enthalten.

***** Zubehör nur im Lieferumfang bestimmter Modelle verfügbar.

W11407672B_02_DE.indd 13 1/3/2020 6:26:23 PM

PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠ WARNUNG — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
4. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Basis des Standmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
5. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz nehmen Sie den Stecker und ziehen Sie diesen heraus. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers, um Informationen zur Überprüfung oder Reparatur zu erhalten.

W11407672B_02_DE.indd 14 1/3/2020 6:26:24 PM

PRODUKTSICHERHEIT

10. Nicht im Freien verwenden.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
12. Fassen Sie beim Mixen nur mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stampfer, nicht mit den Händen oder mit Küchenutensilien, in den Behälter, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden. Der Deckel muss angebracht sein, wenn der Stampfer durch die Deckelöffnung geführt wird. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.
13. Die Messer sind scharf. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die scharfen Messer anfassen, den Behälter entleeren und das Gerät reinigen.
14. Passen Sie auf, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Mixer geben, da diese plötzlich herausspritzen können.
15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
16. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
17. Der Mixer darf nur mit sicher befestigtem Deckel betrieben werden.
18. Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten oder Zutaten muss die Zutatenkappe stets auf dem Deckel angebracht sein. Zum Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit starten und dann allmählich auf die Wunschgeschwindigkeit erhöhen.
19. Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder Zutaten im mittelgroßen oder kleinen Behälter.
20. Bringen Sie die Messereinheit niemals an der Basis an, solange der mittelgroße oder kleine Behälter nicht ordnungsgemäß angebracht sind, um das Verletzungsrisiko zu verringern.
21. Die Verwendung von Zubehör, einschließlich Einmachgläsern, die vom Hersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann zu Verletzungen führen.
22. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
    – in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
    – in Bauernhäusern
    – in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten
    – in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

MOTORLEISTUNG

Die Motorleistung wurde mithilfe eines Dynamometers gemessen, einem Laborgerät, das die Wirkleistung (mechanische Leistung) von Motoren bestimmen kann. Unsere Angabe einer Spitzenleistung von 1,5 PS bezieht sich auf die Ausgangsleistung des Motors selbst, nicht auf die Leistung des Mixerbehälters. Wie bei jedem Mixer entspricht die in den Behälter übertragene Leistung nicht der Motorleistung.

W11407672B_02_DE.indd 15 1/3/2020 6:26:24 PM

PRODUKTSICHERHEIT

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

⚠WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung: 220–240 V

Frequenz: 50–60 Hz

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.
Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.

Die Motorleistung Ihres Standmixers ist auf dem Typenschild angegeben.

Die maximale Motorleistung basiert auf dem Aufsatz, der am meisten Strom verbraucht. Andere empfohlene Aufsätze können erheblich weniger Strom verbrauchen.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials
Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol ♺ versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.
Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer
- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



- Das Symbol am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss. Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EU und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie).

W11407672B_02_DE.indd 16 1/3/2020 6:26:25 PM

ERSTE SCHRITTE

FUNKTIONSÜBERSICHT FÜR DEN MIXER

Er verfügt über variable Geschwindigkeiten (von 1 bis 5) und eine Impulsfunktion (P) für benutzerdefiniertes Mixen. Außerdem sind vorprogrammierte Rezepteinstellungen wie Ice Crush (), Eisgetränk () und Smoothie () für optimale Ergebnisse konzipiert. Verwenden Sie die Selbstreinigungsfunktion () nach dem Mixen für einfaches Reinigen. Experimentieren Sie mit Geschwindigkeiten und Rezepten, um herauszufinden, welche Einstellung Ihren Vorstellungen am besten entspricht.

Einstellung	Beschreibung	Mixzeit (Min.:Sek.)	Vorgeschlagene Zutaten zum Mixen
Impuls P	Exaktes Dosieren von Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung.	Manuell	Salsa, Krümel-Garnierung, gehackte Nüsse, Obst, Gemüse und mehr.
Variable Geschwindigkeitsstufen 1-5	Manuelle Wahl der Geschwindigkeit für absolute Mixkontrolle.	03:00	Obst, Suppen, Saucen, Teige, Gemüse, Butter, Nüsse, Dips, gefrorene Desserts, Pürees.
Zerstoßenes Eis	Der Mixer arbeitet mit optimaler Geschwindigkeit, um Eis zu zerkleinern.	00:30	Zum Zerkleinern von Eis ohne Zugabe von Flüssigkeit.
Eisgetränk	Erhöhen Sie langsam die Geschwindigkeit, um harte Lebensmittel zu mixen.	00:30	Eis, ganzes Obst oder Gemüse oder gefrorenes Obst. Für Getränke wie Margaritas, Daiquiris und Eiskaffee.
Smoothie	Der Mixer arbeitet mit hoher Geschwindigkeit, um Zutaten zu pürieren.	00:45	Machen Sie aus Obst, Gemüse, Eis und Joghurt dickflüssige Smoothies, Mixgetränke, Milchshakes usw.
Reinigung	Schnelle Leistungsimpulse und hohe Geschwindigkeitsstufen sorgen für die Reinigung des Mixbehälters.	00:45	Füllen Sie die Hälfte des Behälters mit warmem Wasser und geben Sie ein oder zwei Tropfen Spülmittel hinzu.

ZUBEHÖRÜBERSICHT FÜR DEN MIXER

Zubehör	Fassungsvermögen	Stufe	Vorgeschlagene Zutaten zum Mixen
Mixerbehälter	1,6 L	Alle Geschwindigkeitsstufen, Impulsfunktion und vorprogrammierte Rezepte.	Rezepte für Smoothies, Eisgetränke, Shakes/Malzgetränke, Dips, Aufstriche und mehr.
Mixerbehälter aus Glas	1,4 L		
Mittelgroßer Behälter	500 ml		Smoothie nach Wahl, Eisgetränke, Shakes/Malzgetränke und Rezepte für kleine Mengen.
Kleiner Behälter	200 ml		Rezepte für kleine Mengen: Pürees, Saucen, Babynahrung, Dressings, Marinaden, Pesto und mehr.
Zitruspresse	1 L	1	Zitrussaft, Grapefruitsaft und mehr.

W11407672B_02_DE.indd 17 1/3/2020 6:26:26 PM

VERWENDUNG DES MIXERS

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile und Zubehörteile (siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“). Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte unter dem Mixer und die Umgebung des Gerätes sauber und trocken sind.

WICHTIG: Beim Bewegen des Mixers muss die Basis immer gestützt/angehoben werden. Die Basis löst sich, wenn der Mixer nur am Mixerbehälter oder am Griff des Mixerbehälters getragen wird.



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

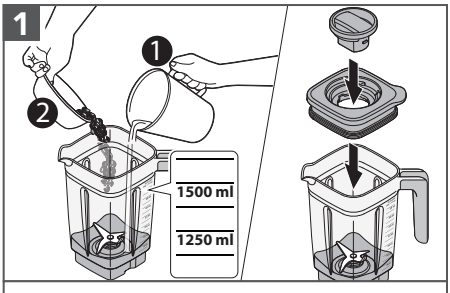
Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

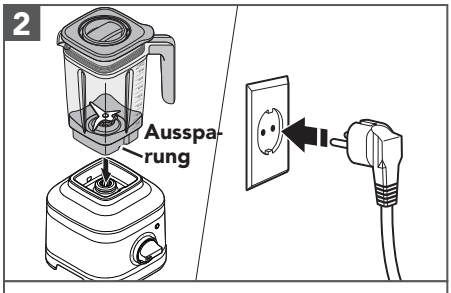
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

1



Geben Sie die Zutaten in den Behälter (max. 1,6 L oder 1,4 L für Glasbehälter). Befestigen Sie den Deckel mit der Zutatenkappe auf dem Mixerbehälter.

2

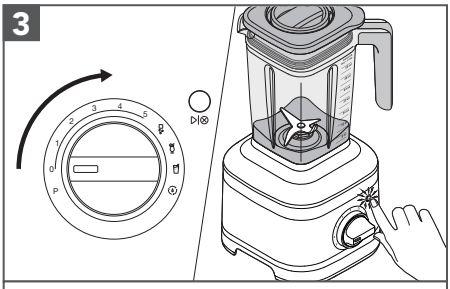


Setzen Sie den Mixerbehälter auf die Basis und richten Sie die Aussparung des Behälters so aus, dass der Behälter in die Behälterauflage passt und der Griff des Mixerbehälters in Richtung des Einstellknopfs zeigt.
Stecken Sie den Netzstecker des Mixers in eine geerdete Steckdose.

W11407672B_02_DE.indd 18 1/3/2020 6:26:27 PM

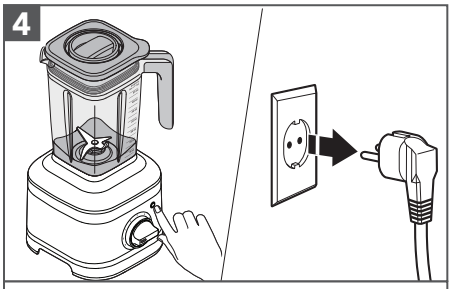
VERWENDUNG DES MIXERS

3



Drehen Sie den Einstellknopf von (**O**) auf die gewünschte Geschwindigkeit oder das vorprogrammierte Rezept. Drücken Sie zum Starten auf (▷|⊗). Beachten Sie dabei die „Funktionsübersicht für den Mixer".

4

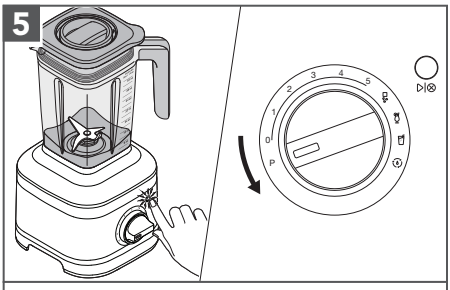


Wenn Sie fertig sind, drücken Sie (▷|⊗), um den Mixer anzuhalten.

Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers, bevor Sie den Mixerbehälter entfernen.

HINWEIS: Bei variablen Geschwindigkeitsstufen (von 1 bis 5) stoppt der Mixer nach 3 Minuten Laufzeit automatisch. Bei vorprogrammierten Rezepten hält der Mixer automatisch an, sobald der Zyklus abgeschlossen ist.

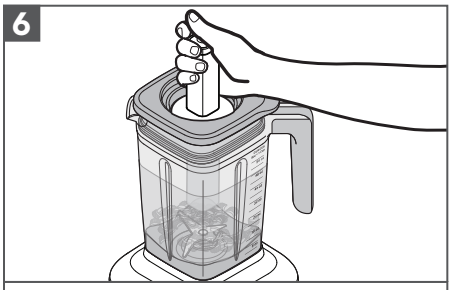
5



Impulsmodus: Drücken Sie auf (▷|⊗). Drehen Sie den Einstellknopf gemäß dem gewünschten Zeitintervall von (**O**) auf (**P**) und halten Sie ihn gedrückt.

Lassen Sie den Einstellknopf nach fertiger Benutzung los.

6



Stampferzubehör: Entfernen Sie nur die Zutatenkappe. Rühren oder drücken Sie die Zutaten in Richtung Messer. Bringen Sie dann die Zutatenkappe wieder an, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren.

WICHTIG: Verwenden Sie den Stampfer NUR mit dem Mixerbehälter mit 1,6 L Fassungsvermögen.

HINWEIS: Wenn Sie heiße Flüssigkeiten und Zutaten mixen, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen Sie sie langsam, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeit erreichen. Mit variabler Geschwindigkeit 1-2 Minuten laufen lassen.

WICHTIG: Warten Sie, bis der Mixer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel oder Mixerbehälter abnehmen oder die gemixten Zutaten ausgießen.

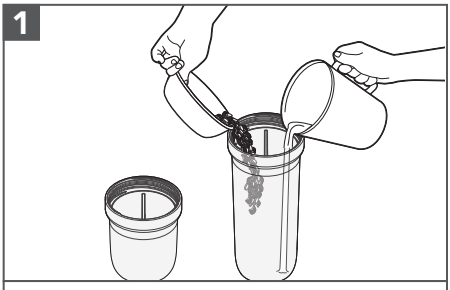
W11407672B_02_DE.indd 19 1/3/2020 6:26:29 PM

VERWENDUNG DES MITTELGROSSEN ODER KLEINEN BEHÄLTERS

Der mittelgroße Behälter eignet sich perfekt für einzelne Portionen oder kleinere Rezepte und kann ganz einfach für unterwegs mitgenommen werden. Der kleine Behälter eignet sich perfekt zur Herstellung kleinerer Mengen von Saucen, Dressings, Marinaden und mehr.

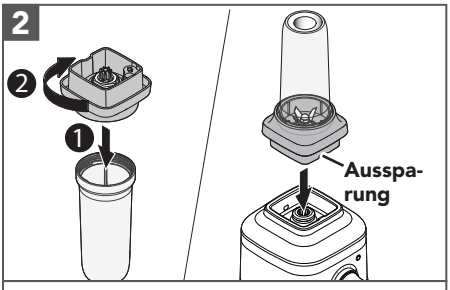
WICHTIG: Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten und Zutaten im mittelgroßen Behälter.

1



Mittelgroßer Behälter: Geben Sie Zutaten hinzu (max. 500 ml). Erst Eis oder gefrorene Lebensmittel, dann Blattgemüse und danach weiche Lebensmittel und Flüssigkeiten hinzugeben.
Kleiner Behälter: Geben Sie Zutaten hinzu (max. 200 ml).

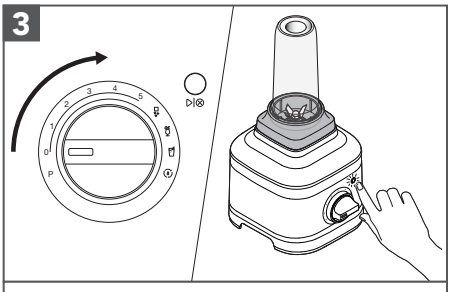
2



Befestigen Sie die Messereinheit an dem Behälter und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.

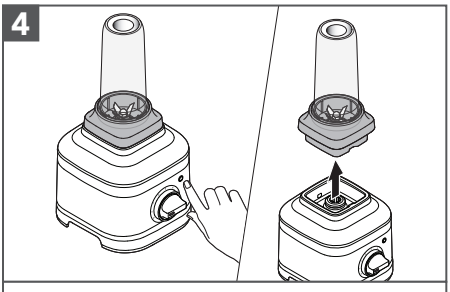
Bringen Sie den Behälter an der Basis an.

3



Drehen Sie den Einstellknopf von (**O**) auf die gewünschte Geschwindigkeit oder das vorprogrammierte Rezept. Drücken Sie zum Starten auf (▷|⊗). Beachten Sie dabei die „Funktionsübersicht für den Mixer".

4



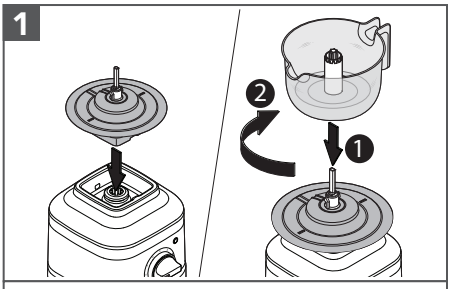
Drücken Sie zum Anhalten auf (▷|⊗). Entfernen Sie den mittelgroßen oder kleinen Behälter immer zusammen mit der Messereinheit von der Basis.

W11407672B_02_DE.indd 20 1/3/2020 6:26:31 PM

VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE

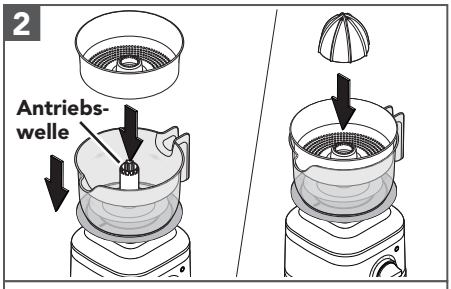
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile und Zubehörteile (siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“).

1



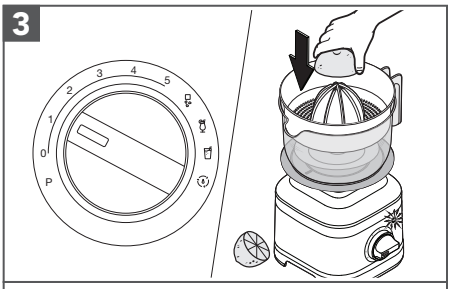
Bringen Sie das Getriebe an der Basis an. Setzen Sie dann den Saftkrug auf das Getriebe und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

2



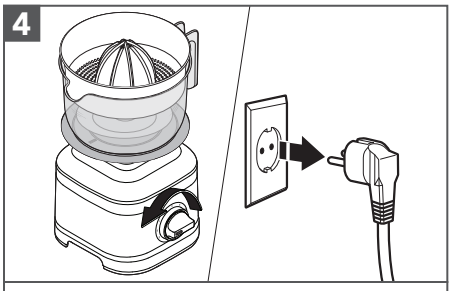
Setzen Sie den Siebbehälter und den Entsafter in den Saftkrug ein, indem Sie sie auf die Antriebswelle ausrichten.

3



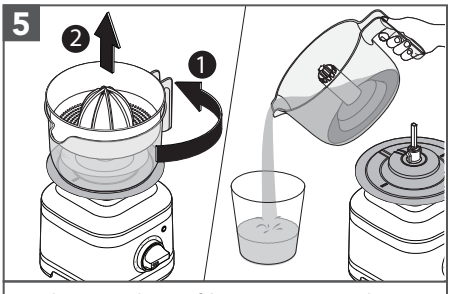
Drehen Sie den Einstellknopf von (**O**) auf die Geschwindigkeitsstufe **1** oder **2**. Drücken Sie die halbe Zitrusfrucht auf den Entsafter. Drücken Sie zum Starten auf (▷|⊗).

4



Drücken Sie zum Anhalten auf (▷|⊗). Drehen Sie den Einstellknopf auf (**O**). Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers.

5



Drehen Sie den Saftkrug entgegen dem Uhrzeigersinn und heben Sie ihn mit dem Griff an. Ausgießen und genießen!

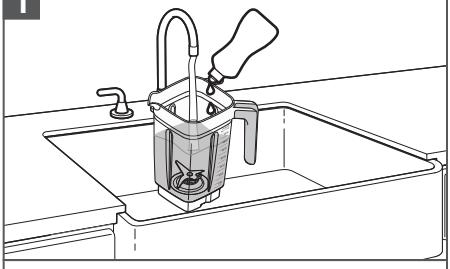
WICHTIG: Warten Sie, bis der Mixer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Entsafter oder Saftkrug abnehmen oder den Saft ausgießen.

W11407672B_02_DE.indd 21 1/3/2020 6:26:33 PM

PFLEGE UND REINIGUNG

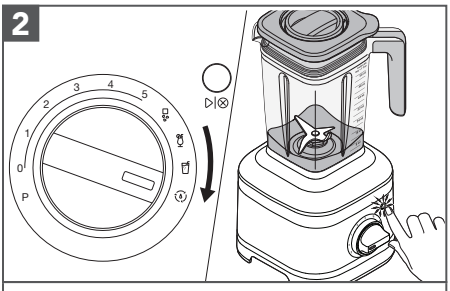
VERWENDUNG DER REINIGUNGSFUNKTION

1



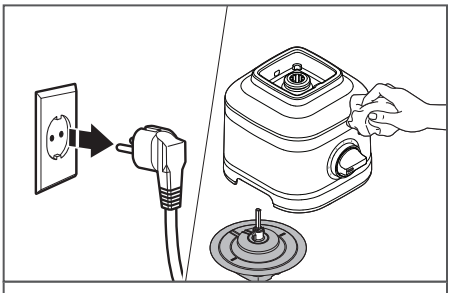
Füllen Sie die Hälfte des Behälters mit warmem Wasser und geben Sie ein oder zwei Tropfen Spülmittel hinzu. Bringen Sie den Behälter an der Basis an. Befestigen Sie den Deckel mit der Zutatenkappe auf dem Mixerbehälter.

2

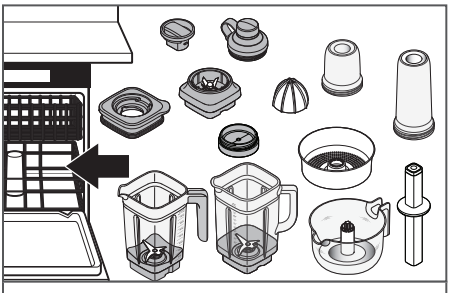


Drehen Sie den Einstellknopf von (**O**) auf (⏱). Drücken Sie zum Starten auf (▷|⊗). Nehmen Sie den Behälter heraus, leeren sie ihn aus, spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus und trocknen Sie ihn gründlich.

HINWEIS: Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel des Mixers nicht ins Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Topfreiniger), um Kratzer zu vermeiden.



Stecken Sie den Mixer vor der Reinigung aus. Reinigen Sie die Basis, das Netzkabel und das Getriebe der Zitruspresse mit einem warmen, feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.



Spülmaschinenfest (nur Oberkorb): Mittelgroßer Behälter, kleiner Behälter, Deckel, Messereinheit, Entsafter, Saftkrug, Siebbehälter und Zutatenkappe.

Der Mixerbehälter und der Mixerbehälter aus Glas können auch im unteren Korb gespült werden.

W11407672B_02_DE.indd 22 1/3/2020 6:26:35 PM

PROBLEMBEHEBUNG



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Problem	Lösung
Der Mixer lässt sich nicht einschalten:	Prüfen Sie, ob der Mixer fest an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
	Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
Wenn der Mixer nach 3 Minuten stoppt:	Das ist Teil des Mixerprogramms; so wird eine lange Lebensdauer gewährleistet. Drehen Sie den Einstellknopf auf (**O**) und wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Der Mixer hält während des Mixens an:	Wenn der Mixer überfüllt ist oder klemmt, schaltet er sich automatisch ab, damit Schäden am Motor vermieden werden. Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers. Nehmen Sie den Behälter ab, und ordnen Sie die Zutaten mit einem Spachtel neu an.
	Oder teilen Sie den Inhalt in kleinere Mengen auf. Bei bestimmten Rezepten kann auch die Zugabe von Flüssigkeiten in den Mixerbehälter die Belastung des Mixers verringern.
Wenn Zutaten eingeklemmt sind oder sich nicht mixen lassen:	Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers. Nehmen Sie den Mixerbehälter von der Basis und verwenden Sie einen Spatel, um die Zutaten im Behälter erneut zu vermengen.
Der Mixer hält während des Mixens mit dem mittelgroßen oder kleinen Behälter an:	Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers. Nehmen Sie den mittelgroßen oder kleinen Behälter mit der Messereinheit von der Basis. Schütteln Sie den Behälter ein wenig. Bringen Sie den Behälter wieder an der Basis an, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie den Mixer dann wieder ein und setzen Sie die Verarbeitung fort.
Wenn der Mixer beim Mixen stoppt und der weiße LED-Ring schnell blinkt:	Im Mixer wurde ein Fehler erkannt. Wenden Sie sich bei weiteren Problemen an ein Kundendienstzentrum. Lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“.
Wenn der weiße LED-Ring aus ist:	Nach 10 Minuten Inaktivität wird der Mixer in den Schlafmodus versetzt. Um den Mixer zu aktivieren, drücken Sie die Taste (▷|⊗).

Wenn das Problem nicht auf einen der oben genannten Punkte zurückzuführen ist, lesen Sie die Abschnitte „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.

W11407672B_02_DE.indd 23 1/3/2020 6:26:35 PM

PRODUKTGARANTIE

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KSB40 Fünf Jahre volle Garantie ab dem Kaufdatum.**	**Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.**	**A. Reparaturen, wenn der Mixer für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde.** **B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Änderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.**

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät:
https://www.kitchenaid.de/kundendienst/registrieren-sie-ihr-produkt

©2019 Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

W11407672B_02_DE.indd 24 1/3/2020 6:26:35 PM