

5KSB8270



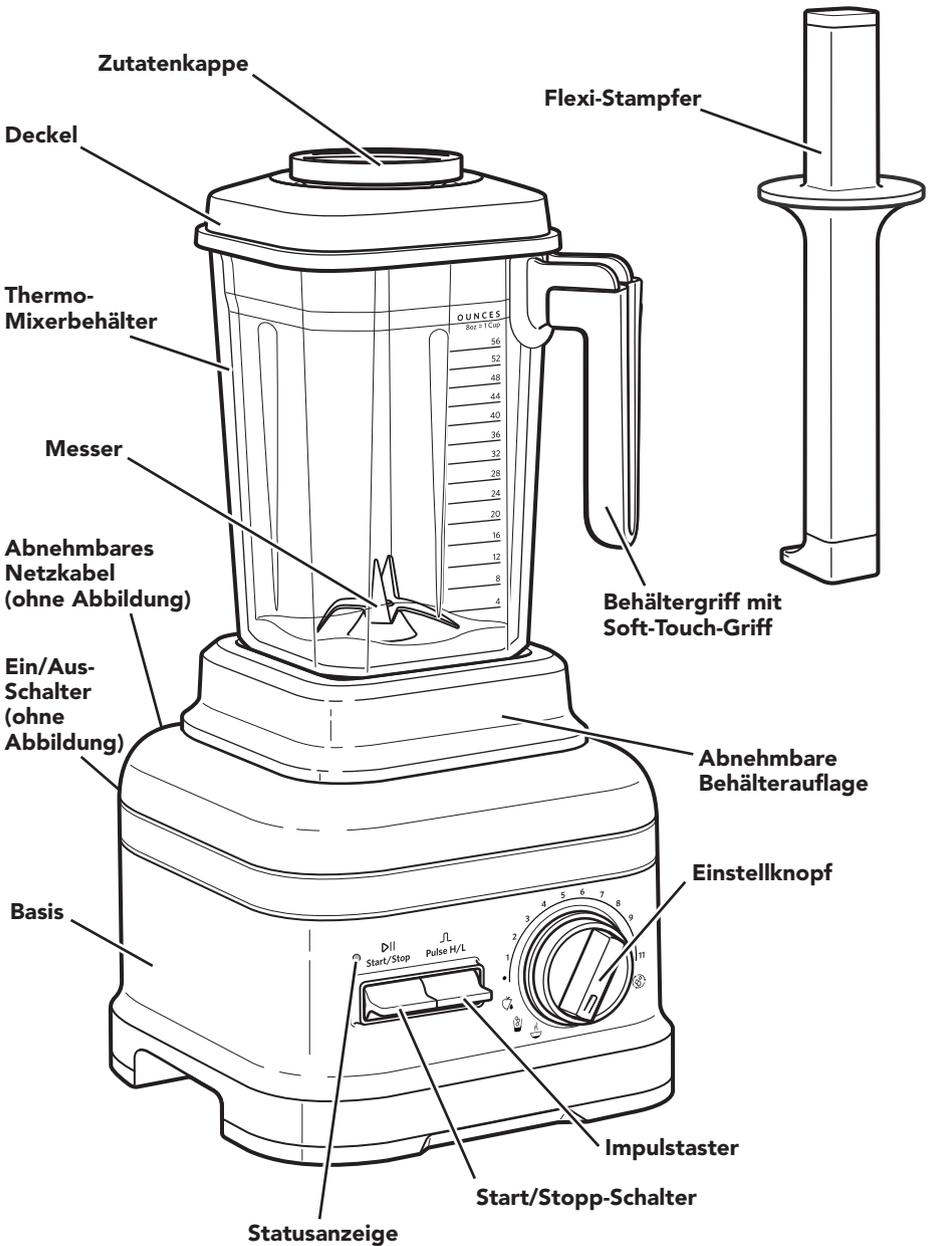
KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	22
Teile und Zubehör.....	22
SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER	23
Wichtige Sicherheitshinweise	23
Elektrische Anforderungen.....	26
Motorleistung	26
Entsorgung von Elektrogeräten	27
Konformitätserklärung.....	27
VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS	27
Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer.....	27
Inbetriebnahme des Blenders/Standmixers	29
Montieren und Bedienen des Blenders/Standmixers.....	30
PFLEGE UND REINIGUNG	32
Reinigen von Blender/Standmixer und Zubehör.....	32
PROBLEMBEBEHUNG	34
GARANTIE UND KUNDENDIENST	35

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



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. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Lassen Sie den Blender/Standmixer während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während der Verwendung des Gerätes Kontakt mit dem Messer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung des Blenders/Standmixers vermieden werden.
8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung. Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung durch ein spezielles Kabel oder Modul ersetzt werden.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
11. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung besonders vorsichtig.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

12. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.
13. Bei blinkenden Anzeigen ist das Gerät betriebsbereit. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Messern oder sich bewegenden Teilen.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Blender/Standmixer, dass diese plötzlich herauspritzen können.
16. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigtem Deckel.
17. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
18. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - Pensionen.
19. Beim Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten muss die Zutatenkappe stets in die Deckelöffnung eingesetzt sein. Zum Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit starten und dann allmählich auf die Wunschgeschwindigkeit erhöhen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

**DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE
VERWENDUNG IM HAUSHALT VORGESEHEN.**

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

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 Volt

Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 1800 Watt

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.

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von Fachpersonal eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

MOTORLEISTUNG

Die Motorleistung wurde mithilfe eines Dynamometers gemessen, einem Laborgerät, das die Wirkleistung (mechanische Leistung) von Motoren bestimmen kann. Unsere Angabe einer Spitzenleistung von 3,5 PS bezieht sich auf die Ausgangsleistung des Motors selbst, nicht auf die Leistung des Blenders/Standmixers im Behälter. Wie bei jedem Blender/Standmixer entspricht die in den Behälter übertragene Leistung nicht der Motorleistung. Dieser Motor stellt im Behälter 2,61 PS Spitzenleistung zur Verfügung; das ist genug Leistung für den Blender/Standmixer, um alle Rezepte zuzubereiten.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

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).

VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

FUNKTIONSÜBERSICHT FÜR DEN BLENDER/STANDMIXER

Der Blender/Standmixer ist mit drei Rezeptprogrammen ausgestattet: Saft, Smoothies und Suppen. Außerdem können Sie zwischen variablen Geschwindigkeiten und Impulsbetrieb wählen, um das Gerät für beliebige Rezepte zu verwenden.

Die drei Rezeptprogramme sind für typische Rezepte in den jeweiligen Kategorien ausgelegt. Bei der Zubereitung der Rezepte können Sie auch variieren und ein anderes Programm ausprobieren, das vielleicht eher Ihrem Geschmack entspricht. Wenn Sie bei Smoothies zum Beispiel eine feinere Konsistenz bevorzugen, sollten Sie einmal das Saftprogramm ausprobieren. Experimentieren Sie mit Programmen und Rezepten, um herauszufinden, welche Einstellung Ihren Vorstellungen am besten entspricht.

VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

EINSTELLUNG	BESCHREIBUNG	MIXDAUER (in Minuten und Sekunden)	EMPFOHLENE ZUTATEN FÜR DAS MIXEN	
SAFT 	Variierende Geschwindigkeit, um ganze Früchte und Gemüse bestmöglich zu verflüssigen. Geringere Geschwindigkeit gegen Ende des Vorgangs, damit die Zutaten sich setzen und weniger Schaum entsteht.	1:10	Obst	Gemüse
SMOOTHIES 	Langsames Steigern bis zur vollen Leistung, um harte Zutaten wie Eis, ganze Früchte oder Gemüse sowie TK-Obst vollständig zu zerkleinern.	0:40	Gemischte Eisgetränke Zerstoßenes Eis Ganze Früchte und Gemüse	Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann) Saatgut/Körner
SUPPEN* 	Erwärmt Zutaten, die Raumtemperatur haben. Langsames Erhöhen der Geschwindigkeit, damit alle Zutaten zum Messer geführt und vollständig zerkleinert werden. Geringe Geschwindigkeit gegen Ende des Vorgangs, damit die Zutaten sich setzen und weniger Schaum entsteht.	5:00	Suppe Gemüse	Brühe Soßen
REINIGEN 	Schnelle Impulse und hohes Tempo reinigen den zu 1/3 mit Wasser und einem Tropfen Geschirrspülmittel gefüllten Mixerbehälter.	0:33	Wasser	Geschirrspülmittel
IMPULS 	Exaktes Dosieren von Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Großartig für punktgenaues Verarbeiten. Alternativ kann mit der Impulsfunktion während der manuellen Zubereitung mehr Leistung freigegeben werden. .	0:00	Pikante Toppings Süße Streusel für Kuchen und Desserts Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse Zerstoßenes Eis
VARIABLE GESCHWINDIGKEIT	Manuelle Wahl der Geschwindigkeit für absolute Mixkontrolle. Für punktgenaues Hacken und Mixen für alle Rezepte.	0:00 bis 6:00	Obst Gemüse Nüsse Dips Gefrorene Nachspeisen	Suppen Soßen Teig Butter

* Verwenden Sie für vorgewärmte Zutaten die variable Geschwindigkeit und lassen Sie das Gerät ein bis zwei Minuten lang laufen. Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf den gewünschten Wert. Das Suppenprogramm ist zum Erwärmen von gekühlten Zutaten oder Zutaten mit Zimmertemperatur gedacht, nicht aber für zuvor aufgewärmte Zutaten.

VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

INBETRIEBNAHME DES BLENDERS/STANDMIXERS

! WARNUNG



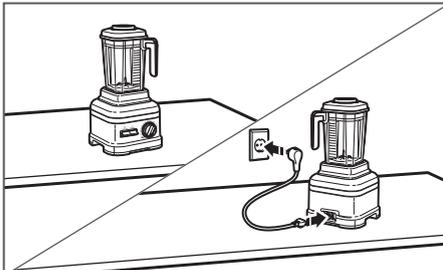
Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

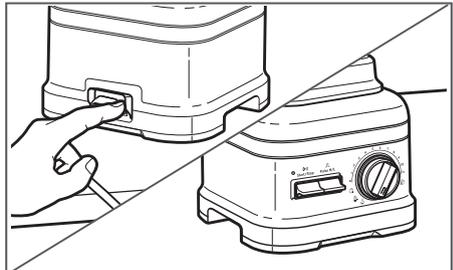
Vor dem ersten Verwenden

Waschen Sie die Basis mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Reinigen Sie Mixerbehälter, Deckel, Flexi-Stampfer und Zutatenkappe in warmem Seifenwasser (siehe „Pflege und Reinigung“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.

DEUTSCH



- 1** Achten Sie vor dem Verwenden des Blenders/Standmixers darauf, dass die Arbeitsplatte und die Umgebung des Gerätes sauber und trocken sind. Stecken Sie den Netzstecker des Blenders/Standmixers dann in eine Schuko-Steckdose.



- 2** Der Ein/Aus-Schalter befindet sich an der Rückseite der Basis. Bringen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Stellung **I** (EIN). Die Statusanzeige über dem Start-Schalter blinkt; der Blender/Standmixer befindet sich im Bereitschaftsmodus. Der Blender/Standmixer ist jetzt bereit.

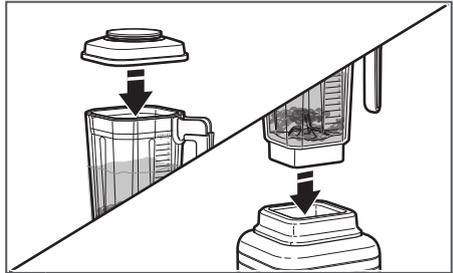
VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

MONTIEREN UND BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

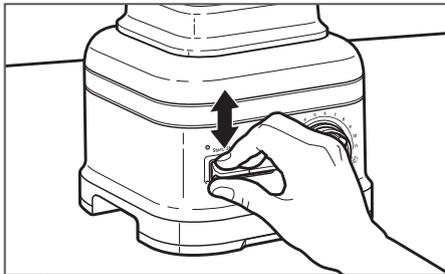


- 1** Geben Sie die zu vermengenden Zutaten in den Mixerbehälter. Geben Sie zuerst Flüssigkeiten hinein, gefolgt von weichen Zutaten, dann Blattsalate und erst zum Schluss Eis oder gefrorene Zutaten.

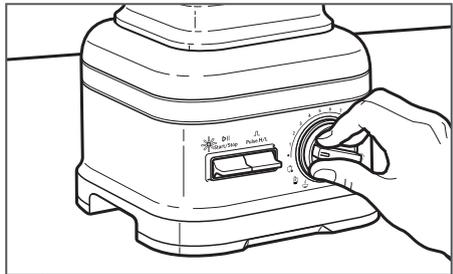
HINWEIS: Beachten Sie die maximale Füllmarkierung des Mixerbehälters – insbesondere für Flüssigkeiten.



- 2** Achten Sie darauf, dass der Deckel fest auf dem Mixerbehälter sitzt. Stellen Sie nun den Mixerbehälter auf die Basis; er muss richtig in der Behälterauflage stehen.



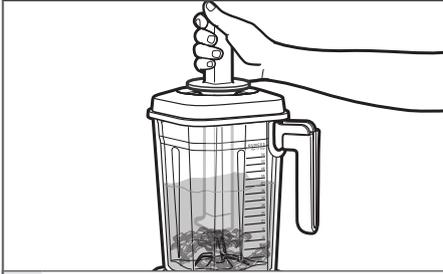
- 3** Kippen Sie den Start/Stop-Schalter (▷||) nach oben oder unten, um mit dem Mixen zu beginnen. Die Statusanzeige leuchtet dauerhaft.



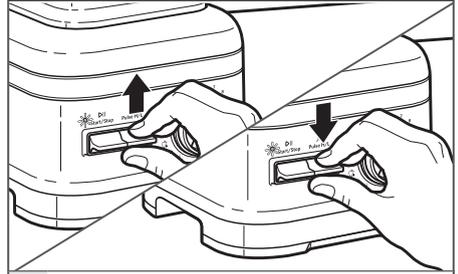
- 4** Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe oder ein Programm über den Einstellknopf aus. Beachten Sie dabei die „Funktionsübersicht für den Blender/Standmixer“.

HINWEIS: Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben, müssen Sie den Start/Stop-Schalter (▷||) betätigen, um das Programm zu starten. Der Blender/Standmixer hält am Programmende automatisch an.

VERWENDEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

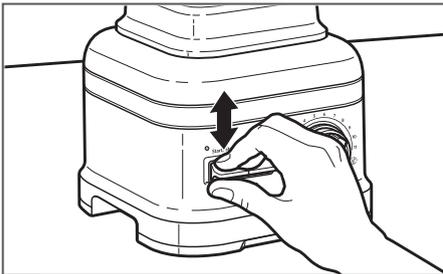


- 5 Mit dem Flexi-Stamper können Sie für ein optimales Mixergebnis sorgen. Nehmen Sie nur die Zutatenkappe heraus; der Deckel bleibt auf dem Behälter. Rühren oder drücken Sie die Zutaten in Richtung Messer. Setzen Sie abschließend die Zutatenkappe wieder auf den Mixerbehälter.



- 6 Bei Bedarf können Sie die Impulsfunktion für einen kurzen Leistungsstoß beim Mixen mit variabler Geschwindigkeit nutzen.
Halten Sie den Impulstaster (\sqcup) für einen schnellen Stoß nach oben gedrückt, für einen langsameren Impuls nach unten.

HINWEIS: Die Impulsfunktion \sqcup kann auch als eigenständige Mixfunktion genutzt werden, wenn der Blender/Standmixer sich im Bereitschaftsmodus befindet. In den Programmen steht die Impulsfunktion nicht zur Verfügung.



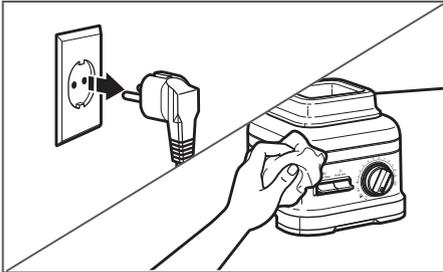
- 7 Bringen Sie nach dem Mixen den Start/Stop-Schalter (\square) in die Ausgangsstellung. Lassen Sie das Messer vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel abnehmen und die gemixten Zutaten ausgießen.

PFLEGE UND REINIGUNG

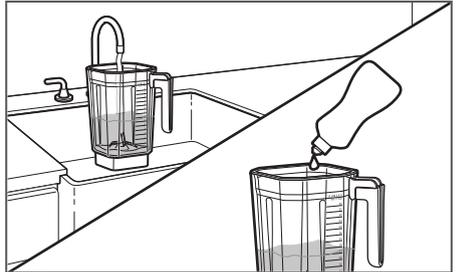
REINIGEN VON BLENDER/STANDMIXER UND ZUBEHÖR

Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich.

HINWEIS: Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel des Blenders/Standmixers nicht ins Wasser, um das Gerät nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, um den Blender/Standmixer nicht zu verkratzen.

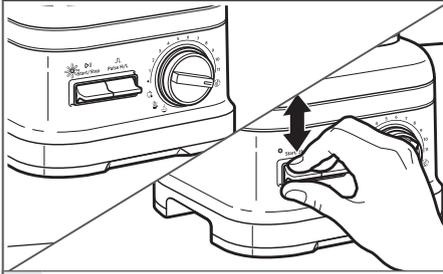


- So reinigen Sie die Basis und das Netzkabel des Blenders/Standmixers: Ziehen Sie vor dem Reinigen des Blenders/Standmixers den Netzstecker.
- 1 Reiben Sie die Basis und das Netzkabel mit einem warmen, feuchten Tuch ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.

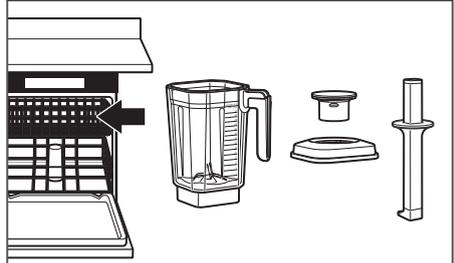


- 2 Reinigen Sie den Mixerbehälter, den Deckel und die Zutatenkappe nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie alle Rückstände aus dem Mixerbehälter. Füllen Sie den Mixerbehälter zu einem Drittel mit warmem Wasser und geben Sie einen Tropfen flüssiges Spülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Mixerbehälter auf und stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

PFLEGE UND REINIGUNG



- 3** Drehen Sie den Einstellknopf auf das Reinigungsprogramm. Kippen Sie den Start/Stopp-Schalter (▶||) nach oben oder unten. Gießen Sie nach Programmende das Seifenwasser aus und spülen Sie den Mixerbehälter mit warmem Wasser aus. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem weichen Tuch oder Schwamm.



- 4** Mixerbehälter, Deckel, Flexi-Stamper und Zutatenkappe sind spülmaschinengeeignet. Zur Reinigung in der Spülmaschine legen Sie Flexi-Stamper, Deckel und Zutatenkappe stets in den Oberkorb. Alle Teile können auch von Hand mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser gesäubert und anschließend unter warmem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

HINWEIS: Der Soft-Touch-Griff kann beim Reinigen von Hand oder in der Spülmaschine auf dem Behältergriff verbleiben. Sie können den Soft-Touch-Griff bei Bedarf abziehen und separat in der Spülmaschine reinigen.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

1. Wenn der Blender/Standmixer mit Netzstrom versorgt wird und der Ein/Aus-Schalter sich in der Stellung **I** (Ein) befindet, wechselt der Blender/Standmixer in den Bereitschaftsmodus und die Anzeileuchte blinkt weiß. Nach 10 Minuten Inaktivität wechselt der Blender/Standmixer in den Energiesparmodus und die Anzeileuchte erlischt.
 - Um den Blender/Standmixer aus dem Energiesparmodus aufzuwecken, kippen Sie einfach den Start/Stopp-Schalter (**▷||**) nach oben oder unten. Der Blender/Standmixer befindet sich nun wieder im Bereitschaftsmodus.
2. Bei einem Fehler blinkt die Statusanzeige orangefarben. Möglicherweise blockiert ein Spatel im Mixerbehälter das Messer oder ein Eiswürfel oder andere harte Zutaten haben sich unter dem Messer festgesetzt.
 - Schalten Sie zur Problembhebung den Blender/Standmixer mit dem Ein/Aus-Schalter an der Rückseite aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und entfernen Sie die Blockade. Setzen Sie den Mixerbehälter wieder auf die Basis, schalten Sie den Blender/Standmixer wieder ein und setzen Sie die Verarbeitung fort.
3. Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an.
 - Nach 6 Minuten Betriebsdauer schaltet der Blender/Standmixer automatisch in den Energiesparmodus und die LED-Anzeige erlischt. Sie können den Blender/Standmixer durch Betätigen der Kippschalter (**▷||** [Start/Stopp] oder Impuls schnell/langsam) aufwecken. Hält der Blender/Standmixer bereits vor Ablauf von 6 Minuten an, liegt möglicherweise ein Gerätefehler vor. Wenden Sie sich für weitere Hilfestellung an eine Kundendienststelle.
4. Die Zutaten aus dem Rezept werden nicht vermengt.
 - Möglicherweise hat sich eine Luftblase um das Messer herum gebildet. Eine solche Blase verhindert, dass die Zutaten zum Messer geführt werden. Verwenden Sie den Flexi-Stampfer während des Mixens, um die Zutaten in Richtung Messer zu drücken oder den Inhalt im Mixerbehälter durchzurühren. Hilft das nicht, halten Sie den Blender/Standmixer an, nehmen Sie den Mixerbehälter von der Basis und verwenden Sie einen Spatel, um die Zutaten im Behälter zu vermengen. In einigen Rezepten können Sie auch mehr Flüssigkeit hinzugeben.
5. Der Mixerbehälter läuft über.
 - Ziehen Sie den Netzstecker des Blenders/Standmixers. Nehmen Sie Behälter und Behälterauflage ab. Reinigen Sie das Gehäuse des Blenders/Standmixers, die Behälterauflage und das Äußere des Behälters. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bringen Sie die Behälterauflage wieder an.
 - Falls die Zutaten auch auf oder über den Einstellknopf gelaufen sind, kann dieser durch vorsichtiges aber festes Ziehen abgenommen werden. Bringen Sie den Knopf nach dem Reinigen und Trocknen wieder an. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder zu viel Druck, da ansonsten die Markierungen verblässen können.

Wenn das Problem weiterhin besteht, lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

GARANTIE FÜR DEN KITCHENAID-BLENDER/STANDMIXER

Garantiezeitraum	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Nahe Osten und Afrika: 5KSB8270 Zehn Jahre Komplettgarantie 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 Blender/Standmixer für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

DEUTSCH

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.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

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

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

© 2016. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid

© 2016 KitchenAid. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.