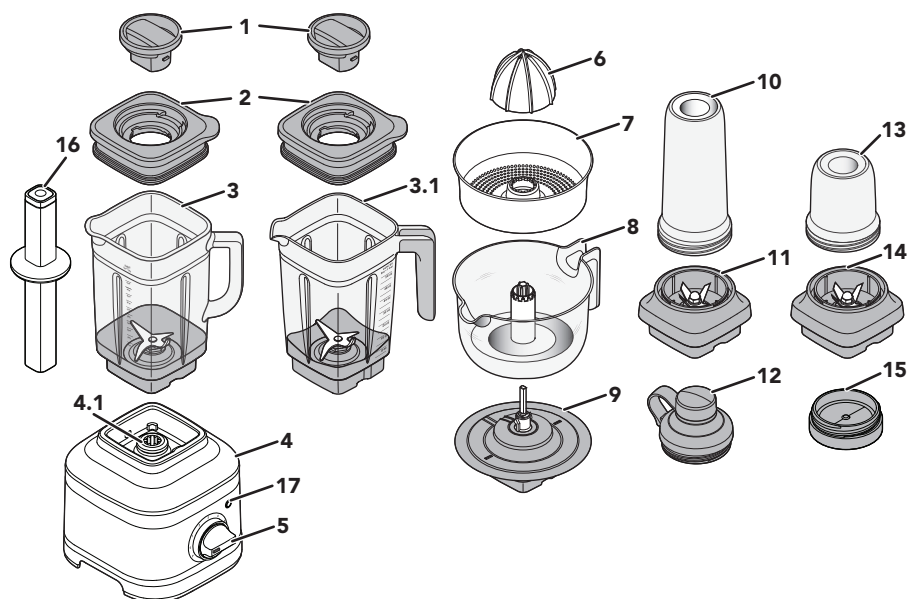


TEILE UND FUNKTIONEN



- | | |
|--|---|
| 1. Zutatenkappe* | 9. Getriebe** |
| 2. Belüfteter Deckel | 10. Mittelhoher Behälter** (0,5 l Fassungsvermögen) |
| 3. Mixerbehälter aus Glas (1,4 l Fassungsvermögen) | 11. Messereinheit für mittelhohen Behälter** |
| 3.1 Behälter** (1,6 l Fassungsvermögen) | 12. Trinköffnung des mittelhohen Behälters** |
| 4. Basis | 13. Kleiner Behälter** (0,2 l Fassungsvermögen) |
| 4.1 Verriegelung | 14. Messereinheit für kleinen Behälter** |
| 5. Einstellknopf | 15. Deckel für kleinen Behälter** |
| 6. Entsafter** | 16. Stampfer*** |
| 7. Siebbehälter** | 17. START/STOPP-Taste mit LED-Ring |
| 8. Saftkrug** (1 l Fassungsvermögen) | |

*Inhalt kann variieren

**Zubehör ist nur bei bestimmten Modellen enthalten.

***Als optionales Zubehör erhältlich.

						
	Modellnummer des Zubehörs	5KSB2048JG-A	keine	5KSB2030-PJB	5KSB1CPA	KSB4048TPR
	Teilenummern (siehe oben)	1, 2, 3		10, 11, 12	6, 7, 8, 9	16
Im Hauptmodell enthalten	5KSB4026	•	•	-	-	-
	5KSB4034	•	•	•	-	-
	5KSB4054	•	•	-	•	-

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 Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
- 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.
- 3.** Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 4.** Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten 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.
- 5.** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 6.** Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Basis des Standmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
- 7.** Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (O) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 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. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
- 10.** Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 11.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.

- 12.** Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder mit Küchenutensilien in den Behälter, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Geräteschäden zu vermeiden. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.
- 13.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- 14.** Die Messer sind scharf. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die scharfen Messer anfassen, den Behälter entleeren und das Gerät reinigen.
- 15.** Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Standmixer, dass diese plötzlich herauspritzen können.
- 16.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 17.** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- 18.** Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
- 19.** Der Mixer darf nur mit sicher befestigtem Deckel betrieben werden.
- 20.** 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.
- 21.** Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten oder Zutaten im mittelgroßen oder kleinen Behälter.
- 22.** Bringen Sie die Messereinheit niemals an der Basis an, solange der mittelgroße oder kleine Behälter nicht ordnungsgemäß angebracht ist, um das Verletzungsrisiko zu verringern.
- 23.** Dieses Gerät verfügt nur zu funktionalen Zwecken über einen Erdungsanschluss.
- 24.** Wenn die Leuchte blinkt, ist das Gerät betriebsbereit – vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Messern oder beweglichen Teilen.

25. Die Verwendung von nicht durch KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden führen.
26. 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 Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter **www.KitchenAid.de**, **www.kitchenaid.at/produkttipps** oder **www.KitchenAid.eu**.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

	⚠ WARNUNG
	Stromschlaggefahr
	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
	Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.
	Keine Adapter benutzen.
	Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
	Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand 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 eine Steckdose in der Nähe des Geräts 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.

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 für einfaches Reinigen nach dem Mixen die Selbstreinigungsfunktion () . Experimentieren Sie mit Geschwindigkeiten und Rezepten, um herauszufinden, welche Einstellung Ihren Vorstellungen am besten entspricht.

EINSTELLUNG	BESCHREIBUNG	MIXZEIT (MINUTEN: SEKUNDEN)	EMPFOHLENE ZUTATEN
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.
Zerstoßen von 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 Mixerbehälters.	00:13	Füllen Sie die Hälfte des Behälters mit warmem Wasser und geben Sie 1–2 Tropfen Spülmittel hinzu.

ZUBEHÖRÜBERSICHT FÜR DEN MIXER

ZUBEHÖR****	FAS- SUNGS- VERMÖ- GEN	GESCHWIN- DIGKEIT	EMPFOHLENE ZUTATEN
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		Smoothies, Eisgetränke, Shakes/Malzgetränke nach Wahl und Rezepte für kleine Mengen.
Mittelgroßer Behälter	0,5 l		Rezepte für kleine Mengen: Pürees, Saucen, Babynahrung, Dressings, Marinaden, Pesto und mehr.
Kleiner Behälter	0,2 l	Alle Geschwindigkeitsstufen, Impulsfunktion und vorprogrammierte Rezepte.	Rezepte für kleine Mengen: Pürees, Saucen, Babynahrung, Dressings, Marinaden, Pesto und mehr.
Zitruspresse	1 l	1	Zitrussaft, Grapefruitsaft und mehr.

****Nur bei bestimmten Modellen verfügbar.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

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 Standmixer nur am Mixerbehälter oder am Griff des Mixerbehälters getragen wird.

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

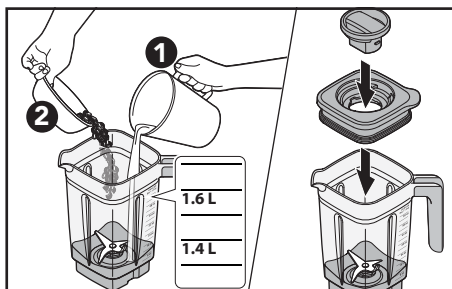
Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

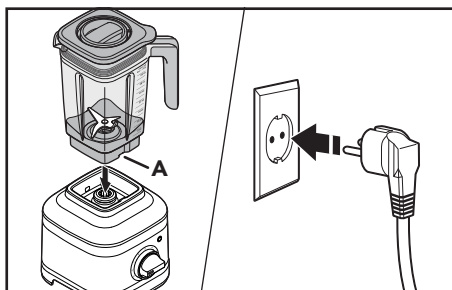
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.



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.

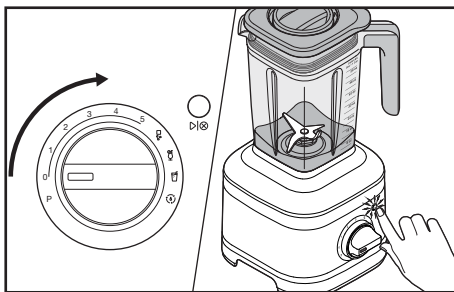


2. Setzen Sie den Mixerbehälter auf die Basis und richten Sie die Aussparung (A) des Behälters so aus, dass der Behälter in die Behälterauflage passt und der Griff des Mixerbehälters in Richtung des Einstellknopfs zeigt. Stecken Sie den Netzstecker des Mixers in eine geerdete Steckdose.

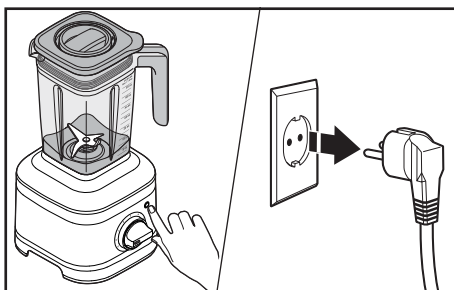


A. Aussparung

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“.

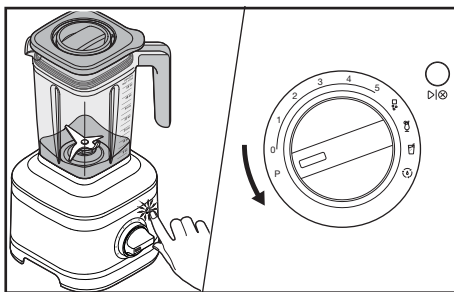


4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie (▷|⊗), um den Mixer anzuhalten. Ziehen Sie den Netzstecker des Mixers, bevor Sie den Mixerbehälter entfernen.

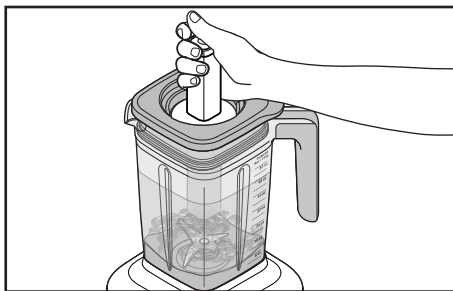


HINWEIS: Bei variablen Geschwindigkeitsstufen (von 1 bis 5) stoppt der Standmixer nach 3 Minuten Laufzeit automatisch. Bei vorprogrammierten Rezepten hält der Mixer automatisch an, sobald das Programm abgeschlossen ist.

5. **Impulsmodus:** Drücken Sie (▷|⊗). 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.



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.

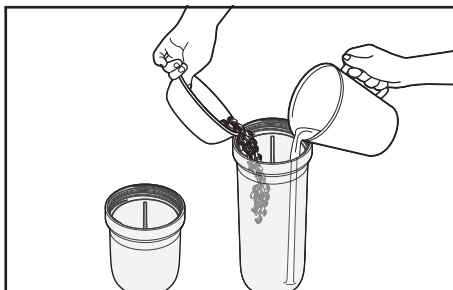
WICHTIG: Warten Sie, bis der Mixer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel oder Mixerbehälter abnehmen oder die gemixten Zutaten ausgießen.

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.

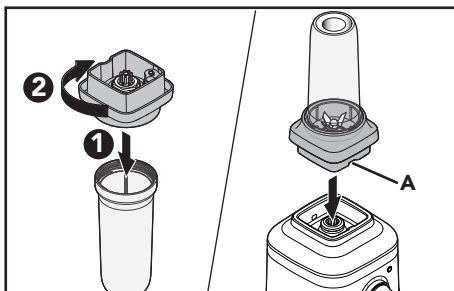
WICHTIG: Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten und Zutaten im mittelgroßen Behälter.

- 1. Mittelloßer Behälter:** Fügen Sie die Zutaten hinzu (max. 0,5 l). Erst Eis oder gefrorene Lebensmittel, dann Blattgemüse und danach weiche Lebensmittel und Flüssigkeiten hinzugeben. **Kleiner Behälter:** Fügen Sie die Zutaten hinzu (max. 0,2 l).



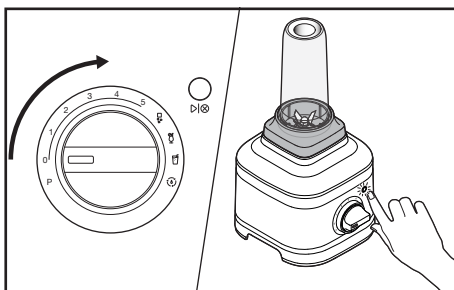
***Als optionales Zubehör erhältlich.

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.

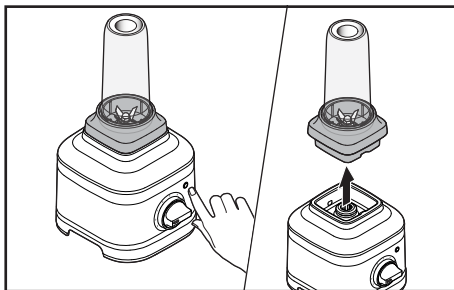


A. Aussparung

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“.



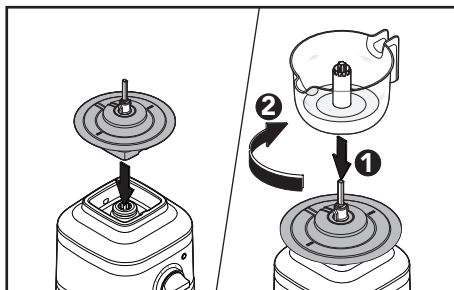
4. Drücken Sie zum Anhalten auf (▷|⊗). Entfernen Sie den mittelgroßen oder kleinen Behälter immer zusammen mit der Messereinheit von der Basis.



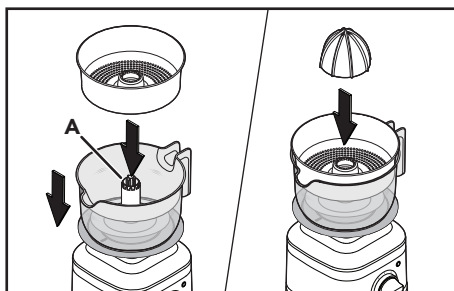
VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE

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.

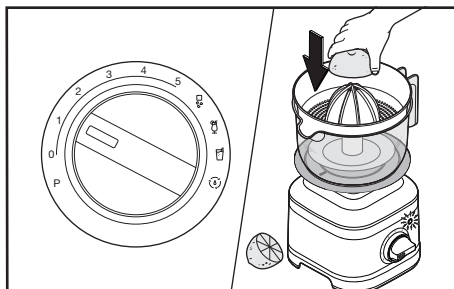


2. Setzen Sie den Siebbehälter und den Entsafter in den Saftkrug ein, indem Sie sie an der Antriebswelle (A) ausrichten.

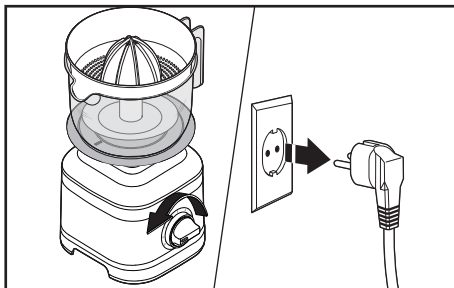


A. Antriebswelle

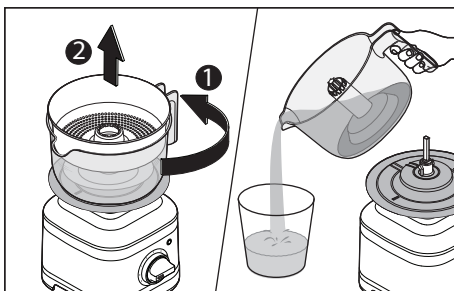
3. Verändern Sie die Einstellung von (O) auf Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2. Drücken Sie die halbe Zitrusfrucht auf den Entsafter. Drücken Sie zum Starten auf (▶|⊙).



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. Einschenken und genießen!



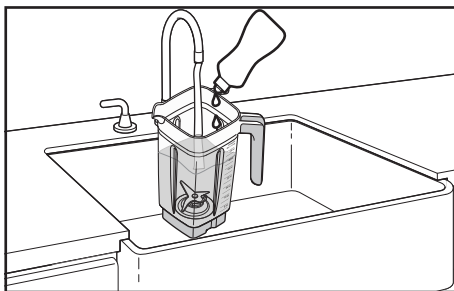
WICHTIG: Warten Sie, bis der Mixer vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Entsafter oder Saftkrug abnehmen oder den Saft ausgießen.

PFLEGE UND REINIGUNG

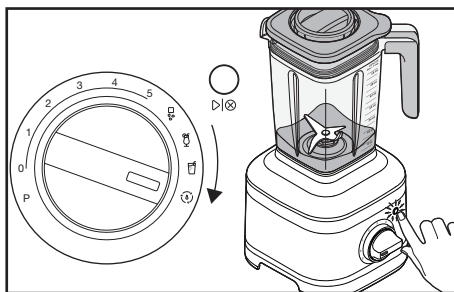
VERWENDUNG DER REINIGUNGSFUNKTION

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

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.

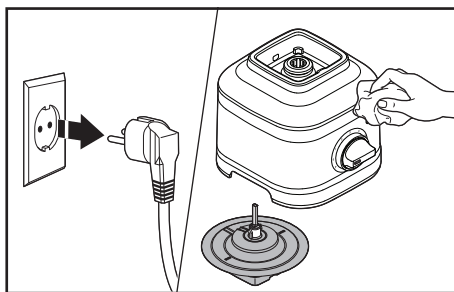


2. Drehen Sie den Einstellknopf von (O) auf (☺). Drücken Sie zum Starten auf (▷|⊙). Nehmen Sie den Behälter heraus, leeren Sie ihn aus, spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus und trocknen Sie ihn gründlich.

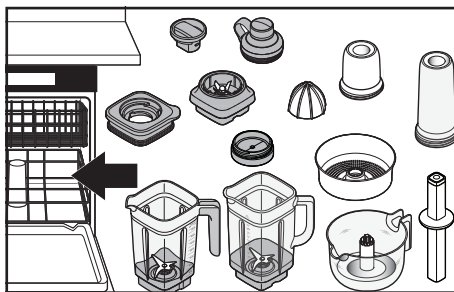


HINWEIS: Tauchen Sie die Basis oder das Netzkabel des Mixers nicht ins Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Topfreiniger), um Kratzer zu vermeiden.

3. 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.



4. **Spülmaschinenfest im Oberkorb:** mittelgroßer Behälter, kleiner Behälter, Deckel, Messereinheit, Entsafter, Saftkrug, Siebbehälter, Zutatenkappe und Stampfer. *** Der Mixerbehälter und der Mixerbehälter aus Glas können auch im unteren Korb gespült werden.



***Stampfer als optionales Zubehör erhältlich.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand 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 Standmixer 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 Mixerkrug 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.

PROBLEM	LÖSUNG
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 Standmixer dann wieder ein und setzen Sie die Verarbeitung fort.
Wenn der Standmixer 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. Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantiebedingungen („Garantie“)“.
Wenn der weiße LED-Ring aus ist:	Nach 10 Minuten Inaktivität wird der Standmixer in den Schlafmodus versetzt. Um den Mixer zu aktivieren, drücken Sie die Taste (▷ ⊗).
Wenn das Problem weiterhin besteht,	Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantiebedingungen („Garantie“)“. Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück. Dort ist keine Reparatur möglich.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

Das Verpackungsmaterial ist 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.

RECYCLING DES PRODUKTS

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Hausgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro – und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.
- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25 cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25 cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

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

KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien (“**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel (“**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien (“**Garantiegeber**”) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.
- f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:
- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
 - Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.
- g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid- Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

E-Mail-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.

- h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.
- i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

- a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.
- b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).
- c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauen von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.
- d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung:
DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.kitchenaid.eu
www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und www.grouploUISIANA.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: www.kitchenaid.eu/register