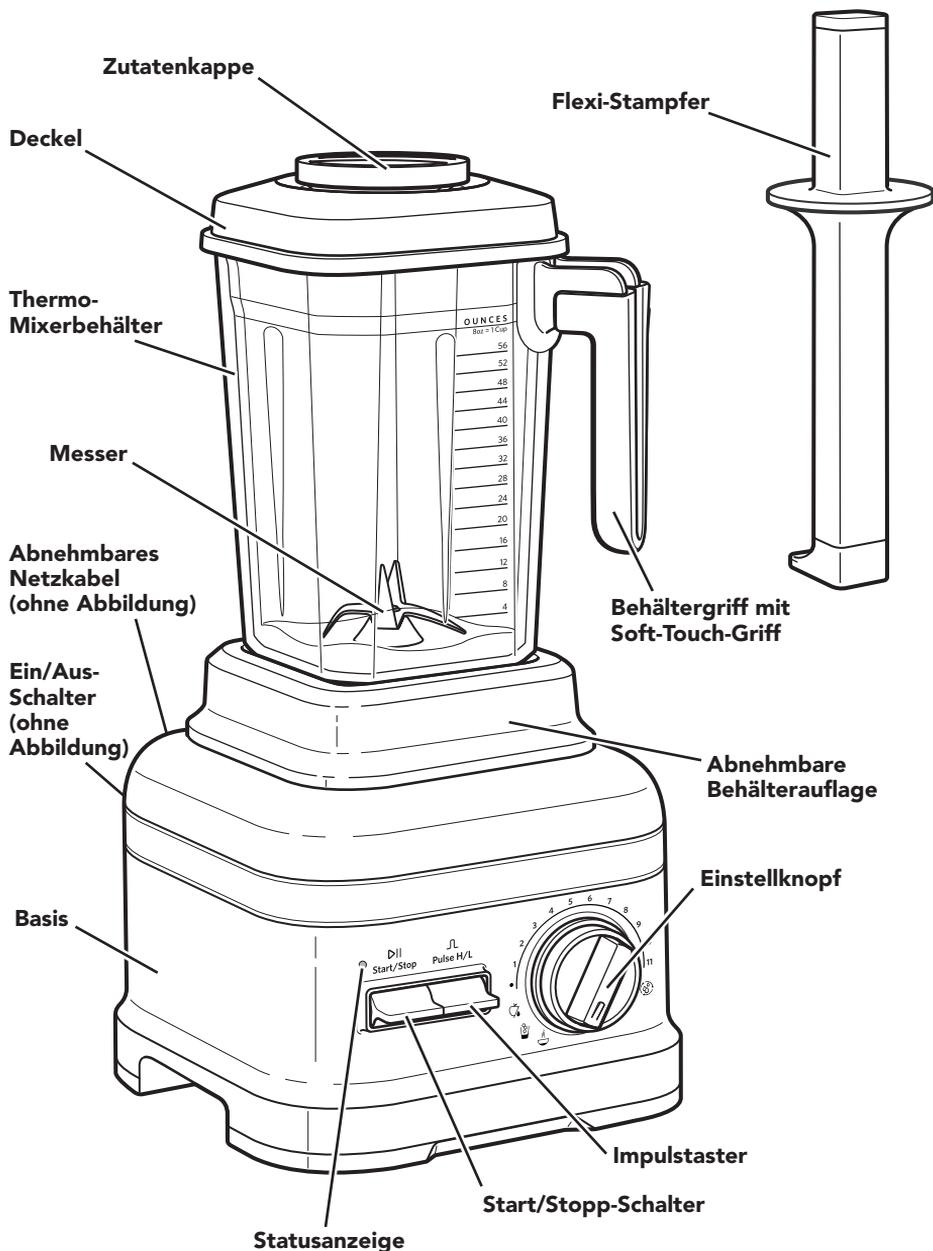




# TEILE UND MERKMALE





## 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:



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



**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 niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. 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.
4. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
5. 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.
6. Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
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 vermieden werden.
8. 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.





## PRODUKTSICHERHEIT

9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Sonderkabel oder eine Sonderbaugruppe ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich sind.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
12. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung besonders vorsichtig.
13. Wenn die Leuchte blinkt, ist das Gerät betriebsbereit – vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Messern oder beweglichen Teilen.
14. 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.
15. 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 nicht in Betrieb ist.
16. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
17. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
18. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
19. Beachten Sie beim Eingießen heißer Flüssigkeiten in den Blender, dass diese plötzlich herauspritzen können.
20. Betreiben Sie den Blender nur mit sicher befestigtem Deckel.
21. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
22. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
23. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
  - Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - landwirtschaftlichen Betrieben;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
  - Frühstückspensionen oder ähnliche Unterkünfte.

## HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:  
[www.KitchenAid.de](http://www.KitchenAid.de) oder [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).



# 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 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.

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.

## 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.





# PRODUKTSICHERHEIT

## ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

### Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 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).

# VERWENDUNG DES PRODUKTS

## 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.





## VERWENDUNG DES PRODUKTS

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.





# VERWENDUNG DES PRODUKTS

## INBETRIEBNAHME DES BLENDERS/STANDMIXERS

### **! WARNUNG**



#### **Stromschlaggefahr**

**Schukostecker benutzen.**

**Erdungskontakt nicht beseitigen.**

**Keinen Adapter benutzen.**

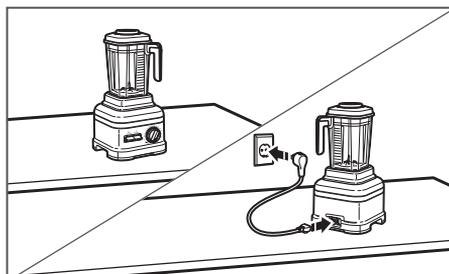
**Kein Verlängerungskabel benutzen.**

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

### **Vor dem ersten Verwenden**

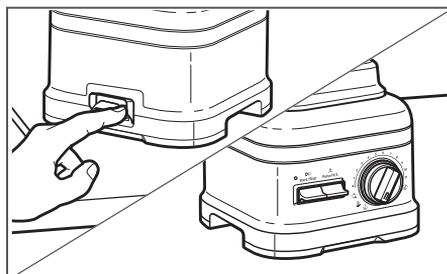
Waschen Sie die Basis mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Reinigen Sie Mixerbehälter, Deckel, Flexi-Stampfer und Zutatenkappe in warmem Seifenwasser (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.



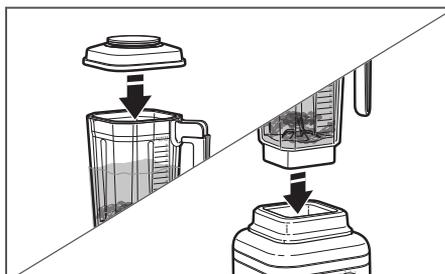


# VERWENDUNG DES PRODUKTS

## MONTIEREN UND BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

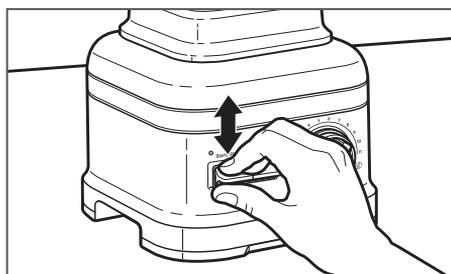


- 1** Geben Sie die zu vermengenden Zutaten in den Mixerbehälter. Geben Sie zuerst Flüssigkeiten hinein, gefolgt von weichen Zutaten, dann Blattsalate und erst zum Schluss Eis oder gefrorene Zutaten.

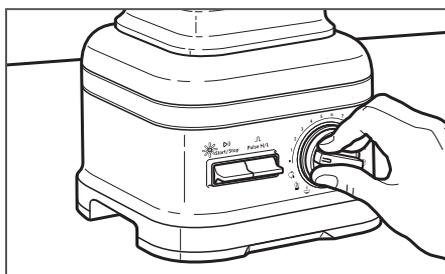


- 2** Achten Sie darauf, dass der Deckel fest auf dem Mixerbehälter sitzt. Stellen Sie nun den Mixerbehälter auf die Basis; er muss richtig in der Behälterauflage stehen.

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



- 3** Kippen Sie den Start/Stopp-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/Stopp-Schalter (▷||) betätigen, um das Programm zu starten. Der Blender/Standmixer hält am Programmende automatisch an.



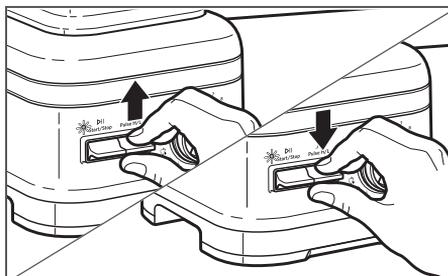


## VERWENDUNG DES PRODUKTS



5

Mit dem Flexi-Stampfer 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.



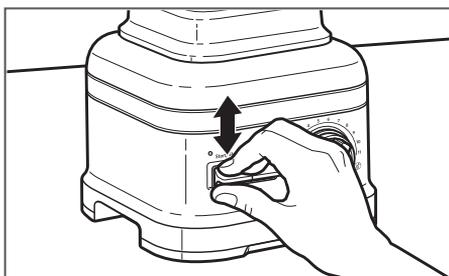
6

Bei Bedarf können Sie die Impulsfunktion für einen kurzen Leistungsstoß beim Mixen mit variabler Geschwindigkeit nutzen.

Halten Sie den Impulstaster (  $\text{⏏}$  ) für einen schnellen Stoß nach oben gedrückt, für einen langsameren Impuls nach unten.

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

DEUTSCH



7

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

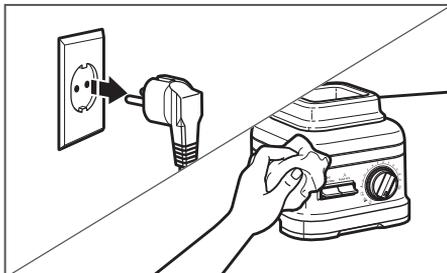


# PFLEGE UND REINIGUNG

## REINIGEN VON BLENDER/STANDMIXER UND ZUBEHÖR

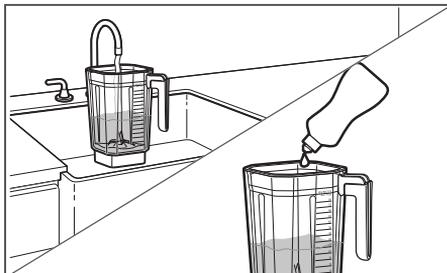
Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich.

**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.



1

So reinigen Sie die Basis und das Netzkabel des Blenders/Standmixers: Ziehen Sie vor dem Reinigen des Blenders/Standmixers den Netzstecker. 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.



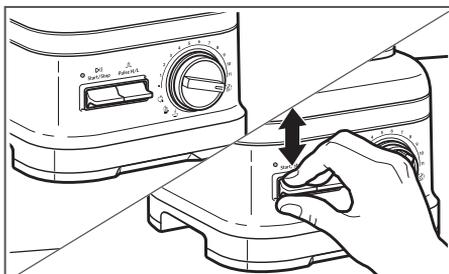
2

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.



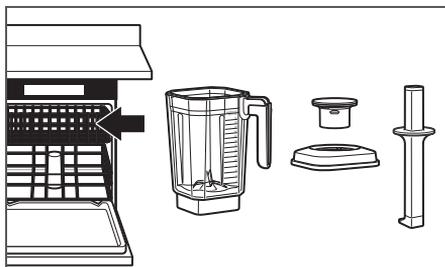


## PFLEGE UND REINIGUNG



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-Stampfer und Zutatenkappe sind spülmaschinengeeignet. Zur Reinigung in der Spülmaschine legen Sie Flexi-Stampfer, 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.

DEUTSCH

**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 (▷II) 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 Problembeseitigung 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 (▷II [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 verblassen können.

Wenn das Problem weiterhin besteht, lesen Sie den Abschnitt KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN. Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.





# 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:

### **5KSB8270 Zehn 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.





# KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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](mailto:CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu)

Email-Adresse BELGIEN: [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)

Email-Adresse ÖSTERREICH: [CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu](mailto: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](mailto:info@novissa.ch)

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

## FÜR LUXEMBURG: GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: [myriam.grof@grlou.com](mailto: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.





# KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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 Versandungsverpackung 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. Umbauten 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](http://www.Kitchenaid.eu), [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (für die Schweiz) und [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (für Luxemburg).

## PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid Gerät unter:  
<http://www.kitchenaid.eu/register>



