

5KHBC412EXX•5KHBC412BXX
5KHBC414EXX•5KHBC414BXX
5KHBC416EXX•5KHBC416BXX
5KHBC418EXX•5KHBC418BXX
5KHBC420EXX•5KHBC420BXX



KitchenAid
COMMERCIAL

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM STABMIXER FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ

Wichtige Sicherheitshinweise	26
Elektrische Anforderungen	28
Entsorgung von Elektrogeräten	28
Elektrische Daten zum Stabmixer und den Aufsätzen	29

TEILE UND MERKMALE

Teile des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz	30
Optionales Zubehör	31
Funktionen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz	32

BEDIENEN DES STABMIXERS FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ

Vor dem ersten Verwenden	33
Vorgesehener Zweck	33
Verwenden des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz mit dem Messeraufsatz	34
Verwenden des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz mit dem Schneebesenaufsatz	36
Verwenden der Schlüsselzwingen und der Dauerbetriebsfunktion	38

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE.....38

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Motorgehäuses	39
Reinigen der Aufsätze	39

PROBLEMBEHEBUNG40

TECHNISCHE DATEN41

GARANTIE UND KUNDENDIENST43

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/legen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Netzstecker des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz 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 nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen bzw. die Kohlebürsten austauschen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
10. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
11. Verwenden Sie beim Mixen von – insbesondere heißen – Flüssigkeiten ein hohes Gefäß oder bereiten Sie nur kleine Mengen zu, um Spritzer und mögliche Verletzungen zu reduzieren.
12. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
13. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF
NUR FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ**

Elektrische Anforderungen

⚠️ 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.

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 750 Watt

Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Wenn er nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

Wichtige Punkte bei Verwendung eines längeren Verlängerungskabels:

- Die angegebenen elektrischen Nennwerte der Verlängerung müssen mindestens den elektrischen Nennwerten des Gerätes entsprechen.
- Die Zuleitung muss so verlegt werden, dass sie nicht über die Arbeitsplatte oder Tischkante hängt, damit niemand daran ziehen oder darüber stolpern kann.

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.

Elektrische Daten zum Stabmixer und den Aufsätzen

	Stabmixer	Schneebesen	Mischerarm
Modelle	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volt/Hertz	220–240 V / 50–60 Hz		
Geringste Geschwindigkeit	9.000 U/min	550 U/min	9.000 U/min
Höchste Geschwindigkeit	18.000 U/min	900 U/min	18.000 U/min

Die Motorleistung unseres Stabmixers für den gewerblichen Einsatz wurde mithilfe eines Dynamometers gemessen, einem Laborgerät, das die Wirkleistung (mechanische Leistung) von Motoren bestimmen kann. Unsere Angabe einer Spitzenleistung von 1,0 PS bezieht sich auf die Leistung des Motors selbst, nicht auf die Leistung des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz im Mixgefäß. Die Ausgangsleistung im Mixgefäß beträgt geringfügig weniger als 1,0 PS.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Vor dem Warten Netzstecker ziehen.

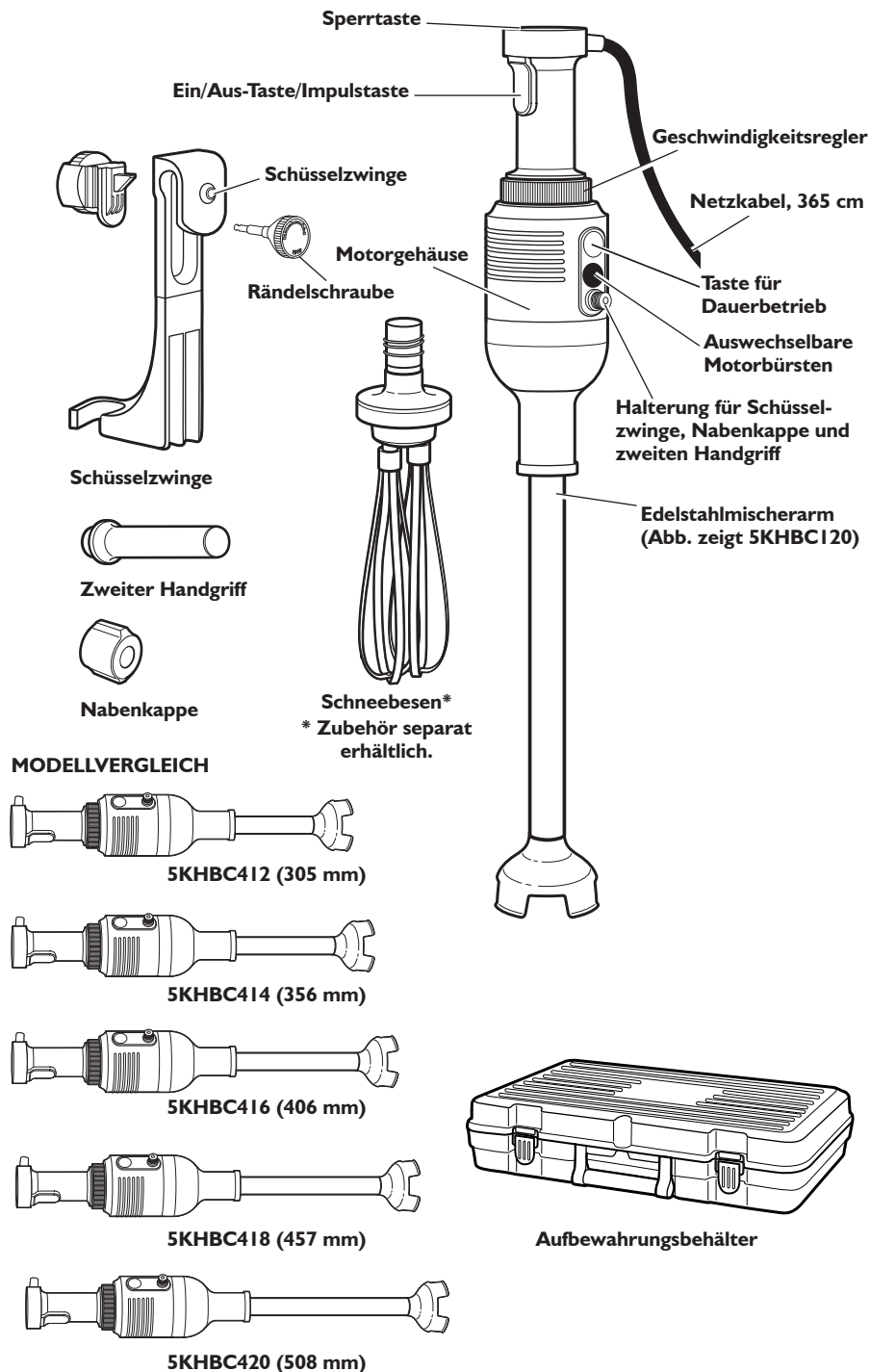
Vor der Inbetriebnahme alle Teile und Abdeckungen einsetzen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

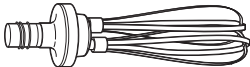
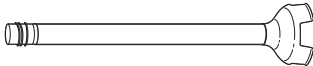
Das Produkt enthält auswechselbare Motorbürsten. Die Kappen für den Austausch der Bürsten sind seitlich am Produkt sichtbar. Sämtliche Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Wartungspersonal und gemäß den Vorgaben des Wartungs-/Reparaturhandbuchs für Stabmixer für den gewerblichen Einsatz von KitchenAid durchgeführt werden.

TEILE UND MERKMALE

Teile des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz



Optionales Zubehör

Zubehör	Modellnummer	Stil	Länge
Schneebesen* * Zubehör separat erhältlich	5KHBC110WSS		254 mm
S - Vielzweckmesser	5KHBC112MSS	 (5KHBC112SS Gezeigt)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS 5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		406 mm 457 mm 508 mm
Empfohlene Schüsselgröße	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	22,7 Liter (maximal) 53,0 Liter (maximal) 87,1 Liter (maximal) 121,1 Liter (maximal) 151,4 Liter (maximal)	

Funktionen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz

Geschwindigkeitsregler

Zum einfachen Einstellen der Geschwindigkeit mit nur einem Dreh direkt am Motorgehäuse.

Starker I-PS-Motor

Für kraftvolles Mixen und eine lange Nutzungsdauer.

Ein/Aus-Taste/Impulstaste

Im Griffbereich angebracht; muss zum Mixen dauerhaft gedrückt werden. Zum Anhalten des Mixers einfach loslassen.

Sperrtaste

Muss gedrückt werden, damit die Ein/Aus-Taste/Impulstaste freigegeben wird. Erneutes Drücken verriegelt den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz bei Nichtbenutzung.

Auswechselbare Motorbürsten

Problemloser Zugriff auf die Motorbürsten für einen einfachen Tausch bei Verschleiß und eine lange Lebensdauer des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz.

Schüsselzwinge

Wird einfach am Motorgehäuse angebracht und ermöglicht eine Freihandbedienung.

Dauerbetrieb

Ermöglicht in Verbindung mit der Schüsselzwinge einen Dauerbetrieb.

Edelstahlmischerarm mit Drehverriegelung

Einfaches Aufsetzen auf das Motorgehäuse, verriegelt durch Drehen.

Zweiter Handgriff

Wird einfach am Motorgehäuse angebracht und ermöglicht eine bessere Kontrolle beim Mixen.

Nabekappe

Wird einfach am Motorgehäuse angebracht und dient als Schutz, wenn die Schüsselzwinge und der zweite Handgriff nicht benötigt werden.

Netzkabel, 365 cm

Lang genug, um am Herd oder auf der Arbeitsplatte mit dem Stabmixer für den gewerblichen Einsatz zu arbeiten. Der runde Querschnitt ohne Vertiefungen ist einfach zu reinigen.

Aufbewahrungsbehälter

Langlebiger Schutzkoffer für den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz.

Vor dem ersten Verwenden

Wischen Sie vor der ersten Verwendung des KitchenAid-Stabmixers für den gewerblichen Einsatz das Motorgehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Staub und Rückstände zu entfernen.

Spülen Sie das gesamte Zubehör von Hand oder in der Spülmaschine. Sie können einen milden Geschirrrreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

WICHTIG: Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser.

WICHTIG: Ziehen Sie vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen stets den Netzstecker.

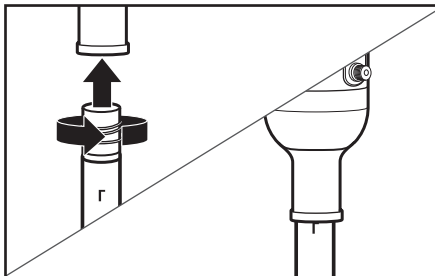
Vorgesehener Zweck

Dieser KitchenAid-Stabmixer für den gewerblichen Einsatz ist für den Einsatz in Restaurants, Profiküchen und anderen Speisegaststätten gedacht. Der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz kann direkt in Töpfen oder Schüsseln zum Mixen der unterschiedlichsten Zutaten verwendet werden.

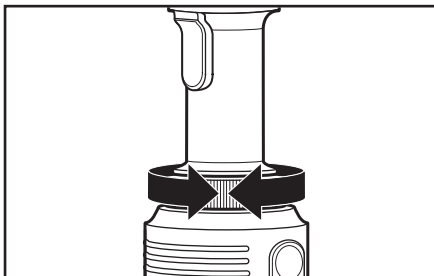
Zubehör	Verwendung
Schneebeesen* * Zubehör separat erhältlich	Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Eiweiß, Pudding, Schlagsahne
S-Vielzweckmesser	Suppe, Gemüsepurée, Mousse, Kompott, Sauce, Bisque, gekochtes Fleisch, Bratensaft, Hackzubereitung und zum Verflüssigen von Obst

Verwenden des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz mit dem Messeraufsatz

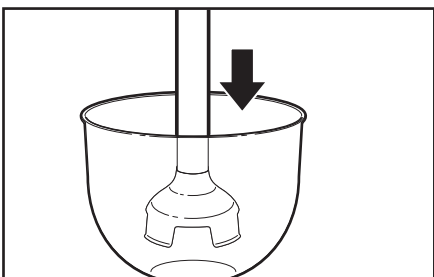
1. Setzen Sie den Mischerarmaufsatz ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Die Markierung am Mischerarm liegt an der Unterseite des Motorschutzes an, wenn der Aufsatz vollständig angebracht ist.



3. Wählen Sie am Stabmixer für den gewerblichen Einsatz die gewünschte Geschwindigkeitsstufe aus.



4. Tauchen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz in die Masse ein.



! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

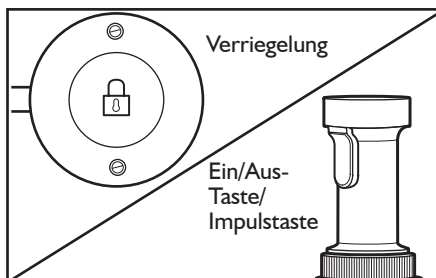
Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

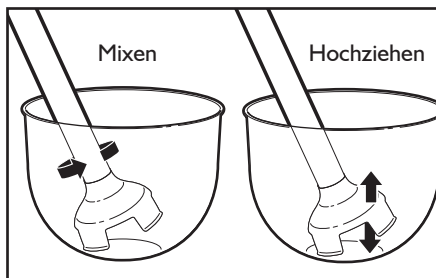
HINWEIS: Der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz darf nur bis zur Füllmarkierung am Mischerarm in Flüssigkeiten getaucht werden. Der Übergang zum Mischerzubehör darf keinesfalls eingetaucht werden, um Schäden am Stabmixer für den gewerblichen Einsatz zu vermeiden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen. Vermeiden Sie Schäden an den Messern oder dem Mixergefäß: Berühren Sie mit den Messern nicht den Boden und verwenden Sie kein Gefäß, das hervorstehende Teile aufweist, die unter den Metallschutz gelangen könnten.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schuko-Steckdose.

5. Drücken Sie die Sperrtaste, um den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz zu entriegeln; halten Sie dann die Ein/Aus-Taste/Impulstaste gedrückt, um das Gerät zu aktivieren.

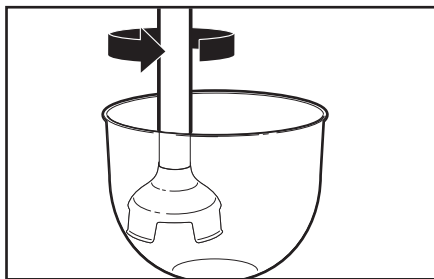


Halten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz für optimale Ergebnisse samt Mischersarm leicht schräg in die Zutaten im Gefäß. Für mehr Stabilität können Sie den abnehmbaren zweiten Handgriff verwenden. Halten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz an, bevor Sie ihn aus dem Gefäß ziehen. Ansonsten kommt es zu Spritzern.



Lassen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz kurz auf dem Boden des Topfes oder der Schüssel ruhen. Halten Sie ihn dann schräg und ziehen Sie ihn an der Seite des Gefäßes langsam nach oben. Beim Hochziehen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz werden die Zutaten aus dem unteren Teil des Gefäßes nach oben gezogen. Kehren Sie mit dem Stabmixer für den gewerblichen Einsatz nach unten zurück, sobald keine Zutaten mehr nach oben gelangen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Zutaten gut durchmischt und von der gewünschte Konsistenz sind.

Führen Sie aus dem Handgelenk langsame, kreisförmige Bewegungen aus, während Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz ein wenig nach oben ziehen und ihn dann wieder in die Zutaten einsinken lassen. Auf diese Weise wird die Arbeit durch die Bewegung aus dem Handgelenk und das Gewicht des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz erledigt. Für mehr Stabilität beim Mixen können Sie den abnehmbaren zweiten Handgriff verwenden.



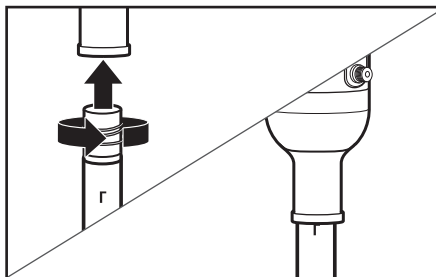
6. Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los, bevor Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz aus der Mischung ziehen.
7. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehöerteile abnehmen oder wechseln.

WICHTIG: Falls sich Speisen zwischen Messerschutz und Messer festsetzen, befolgen Sie diese Anleitungen:

1. Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los und ziehen Sie den Netzstecker des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz.
2. Verwenden Sie anschließend einen Spatel, um die Speisen unter dem Kunststoffschutz zu entfernen. Verwenden Sie keinesfalls die Finger zum Entfernen der Speisereste.
3. Verbinden Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz danach wieder mit dem Stromnetz und fahren Sie mit dem Mixen fort.

Verwenden des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz mit dem Schneebesenaufsatz

1. Setzen Sie den Schneebesenaufsatz ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Die Markierung am Schneebesen liegt an der Unterseite des Motorschutzes an, wenn der Aufsatz vollständig angebracht ist.



! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

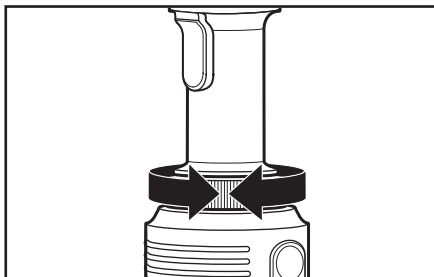
Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

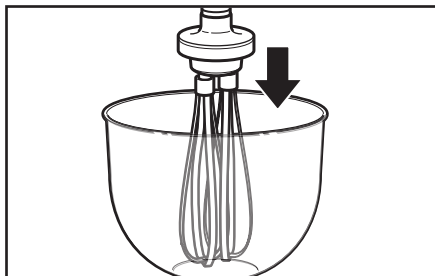
Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Schuko-Steckdose.
3. Wählen Sie am Stabmixer für den gewerblichen Einsatz die gewünschte Geschwindigkeitsstufe aus.

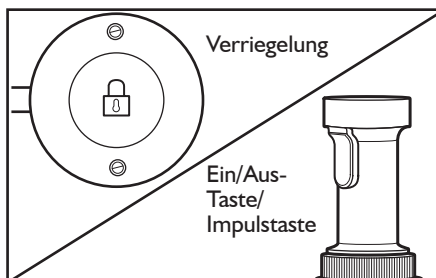


4. Tauchen Sie den Schneebesen in die Masse ein.

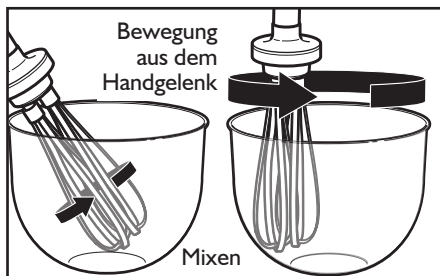


HINWEIS: Der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz darf maximal bis zur Länge des Aufsatzes in Flüssigkeiten getaucht werden. Der Übergang zum Mischerzubehör darf keinesfalls eingetaucht werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen.

5. Drücken Sie die Sperrtaste, um den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz zu entriegeln; halten Sie dann die Ein/Aus-Taste/Impulstaste gedrückt, um das Gerät zu aktivieren.



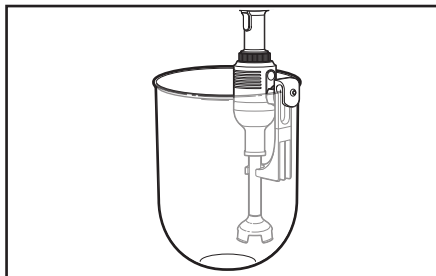
Halten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz für optimale Ergebnisse samt Schneebesen leicht schräg in die Zutaten im Gefäß. Halten Sie für mehr Stabilität das Gefäß oder den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz am Ende des Motors mit der freien Hand fest. Halten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz an, bevor Sie ihn aus dem Gefäß ziehen. Ansonsten kommt es zu Spritzern.



Führen Sie aus dem Handgelenk langsame, kreisförmige Bewegungen aus, während Sie den Schneebesen ein wenig nach oben ziehen und ihn dann wieder in die Zutaten einsinken lassen. Auf diese Weise wird die Arbeit durch die Bewegung aus dem Handgelenk und das Gewicht des Schneebesens erledigt. Für mehr Stabilität beim Mixen können Sie den abnehmbaren zweiten Handgriff verwenden.

6. Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los, bevor Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz aus der Mischung ziehen.
7. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

Verwenden der Schüsselzwinge und der Dauerbetriebsfunktion



WICHTIG: Für die Dauerbetriebsfunktion empfehlen wir diese maximalen Betriebszeiten:
30 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit
10 Minuten bei hoher Geschwindigkeit

1. Schieben Sie die gekerbte Verriegelung in den Schlitz oben an der Schüsselzwinge. Fixieren Sie sie dann in der richtigen Höhe für das Mixgefäß.
2. Setzen Sie die Schüsselzwinge auf den Schüsselrand. Die weiße Verriegelung rastet an der Schüssel ein. Drehen Sie die Schraube, um die Zwinge zu fixieren.
3. Lassen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz im Schlitz unten an der Schüsselzwinge einrasten, sodass er sich in dem Bereich der zu mixenden Zutaten befindet.
4. Drücken Sie die Sperrtaste, um den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz zu entriegeln. Drücken Sie dann gleichzeitig die Ein/Aus-Taste/Impulstaste sowie die Taste für Dauerbetrieb und lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los, um die Dauerbetriebsfunktion zu aktivieren. Der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz läuft nun ohne weiteren Tastendruck dauerhaft.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, um das Mixen und Zerhacken zu erleichtern.
- Der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz ist mit einem Temperaturschutz ausgestattet, damit keine Schäden durch zu hohe Betriebstemperaturen entstehen. Falls der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz sich während der Verwendung abschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 10 Minuten.
- Tauchen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz vor dem Betätigen der Ein/Aus-Taste/Impulstaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer.
- Nehmen Sie Kochtöpfe beim Mixen vom Herd, um ein Überhitzen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz zu vermeiden.
- Halten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz für beste Mixerergebnisse schräg und bewegen Sie ihn vorsichtig im Behälter auf und ab. Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Mischung.
- Bedenken Sie, dass die Mischung sich beim Verwenden des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz ausdehnt. Lassen Sie daher ausreichend Platz im Behälter.
- Achten Sie darauf, dass das besonders lange Netzkabel des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz nicht auf oder über einer heißen Herdplatte usw. liegt.
- Lassen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz nicht in einem heißen Topf auf dem Herd stehen, wenn er nicht verwendet wird.
- Entfernen Sie vor dem Mixen oder Zerhacken harte Bestandteile wie Obstkerne oder Knochen aus der Mischung. Ansonsten könnten die Messer beschädigt werden.

Reinigen des Motorgehäuses

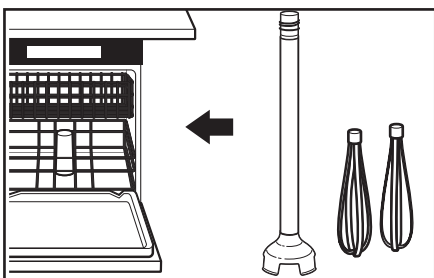


HINWEIS: Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab und verwenden Sie keine nassen Lappen oder Reinigungsflüssigkeiten. Dadurch könnte der Stabmixer für den gewerblichen Einsatz beschädigt werden.

Reinigen Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz vor dem ersten Gebrauch, nach jedem Verwenden und vor dem Lagern.

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz den Netzstecker.
2. Entfernen Sie die Aufsätze durch Drehen (siehe „Bedienen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz“).
3. Reinigen Sie das Motorgehäuse und das Netzkabel mit einem feuchtwarmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.

Reinigen der Aufsätze



Für die Speisenzubereitung: Die Edelstahlaufsätze des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz müssen vor dem ersten Gebrauch, nach jeder Verwendung und nach jeder Arbeitsunterbrechung ab einer Dauer von einer Stunde gereinigt, abgespült und desinfiziert werden.

Lösung	Produkt	Verdünnung in Wasser	Temperatur
Spülen	Noble Pan Pro I	30 ml/1 l, 4 l	46 °C heiß
Abspülen	Klares Wasser		35 °C warm
Desinfizieren	Clorox® Institutional Bleach	14,8 ml/3,8 l	10-21 °C kalt
Bei vielfacher Verwendung erhöht häufiges Reinigen die Lebensdauer.			

1. Aufsatz vom Motorgehäuse abnehmen. Speisereste unter fließend Wasser abspülen.
2. Aufsatz mit einem weichen Schwamm abreiben. Inneres und Äußeres des Aufsatzes abspülen; dabei möglichst viele Anhaftungen entfernen.
3. Mit einem weichen, in Waschlösung befeuchteten Schwamm die Aufsätze vollständig abreiben. Das Zubehör am Motorgehäuse anbringen. Zu 3/4 der Aufsatzlänge in einen Behälter mit Waschlösung tauchen. Das Gerät 2 Minuten auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen.
4. Schritt 3 mit klarem Spülwasser anstelle der Waschlösung wiederholen.
5. Schritt 3 mit Desinfektionslösung anstelle der Waschlösung wiederholen.
6. Nach dem Desinfizieren nicht erneut abspülen. Vor dem Gebrauch an der Luft trocknen lassen.

PROBLEMBEHEBUNG

Beachten Sie bei einer Fehlfunktion des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz die folgenden Hinweise:

Gerät wurde vom Strom getrennt

- Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los.
- Überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Schalten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz wie unter „Bedienen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz“ beschrieben erneut ein.

Gerät ist überhitzt

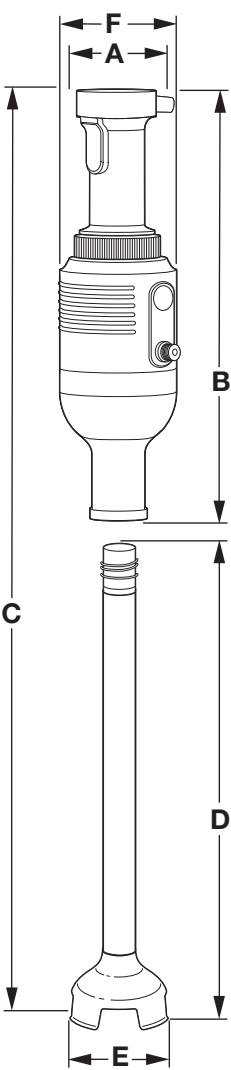
- Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie einige Minuten, damit der Motor abkühlen kann und die thermische Sicherheitsschaltung wieder freigegeben wird.
- Schalten Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz wie unter „Bedienen des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz“ beschrieben erneut ein.

Unbekannte Ursache

- Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Prüfen Sie Folgendes:
 - Stecker auf Schäden.
 - Netzkabel auf Schnitte und andere Schäden.
 - Antriebswelle auf ungehinderte Drehung (Mischerarm abnehmen und Welle von Hand drehen).
 - Messer auf ungehinderte Bewegung (Speisereste zwischen Messer und Kunststoffschutz)

WICHTIG: Falls sich Speisen zwischen Messerschutz und Messer festsetzen, befolgen Sie diese Anleitungen:

1. Lassen Sie die Ein/Aus-Taste/Impulstaste los und ziehen Sie den Netzstecker des Stabmixers für den gewerblichen Einsatz.
2. Verwenden Sie anschließend einen Spatel, um die Speisen unter dem Kunststoffschutz zu entfernen. Verwenden Sie keinesfalls die Finger zum Entfernen der Speisereste.
3. Verbinden Sie den Stabmixer für den gewerblichen Einsatz danach wieder mit dem Stromnetz und fahren Sie mit dem Mixen fort.



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (kg)
5KHBC112	73,4	420	723,4	383,9	101,5	115	4,3
5KHBC114	73,4	420	774,2	434,7	101,5	115	4,4
5KHBC116	73,4	420	825	485,5	101,5	115	4,5
5KHBC118	73,4	420	875,8	536,3	101,5	115	4,6
5KHBC120	73,4	420	926,6	587,1	101,5	115	4,7

EU-Konformitätserklärung

Wir erklären allein verantwortlich, dass das unter „Technische Daten“ beschriebene Produkt allen relevanten Bestimmungen entspricht und dass die Richtlinien 2011/65/EU, 2014/30/EU, 2006/42/EC, 2009/125/EC sowie die folgenden harmonisierten Normen verwendet wurden:

Verordnung 1275/2008 der Europäischen Kommission

EN12853: 2001+A1:2010

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-2:2015

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-3:2013

11 November 2016



Mark Dahmer (Entwicklungsleiter)
Bevollmächtigt zur Zusammenstellung
der technischen Dokumentation

KitchenAid Portable Appliances Division
Saint Joseph (Michigan), USA

Geräusch/Schwingungsdaten

Messwerte wurden gemäß EN12853 bestimmt

Schwingungsgesamtwerte (Vektorsumme der drei Achsen) gemäß EN12853 bestimmt

	Mischerarmaufsatz mit S-Vielzweckmesser	Mischerarmaufsatz mit Schneebesens
Schalldruckpegel im Betrieb	<85dB(A)	<85dB(A)
Schwingungspegel im Betrieb	<2.54 cm/sec	<2.54 cm/sec

Garantie für den KitchenAid-Stabmixer für den gewerblichen Einsatz

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX Zwei 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 Stabmixer für den gewerblichen Einsatz für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Gewerbe 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.

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.

©2017. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



©2017. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.