



5KHB3581



KitchenAid



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise	24
Elektrische Voraussetzungen	25
Entsorgung von Elektrogeräten	25
Entsorgen des KitchenAid-Lithium-Ionen-Akkus	25

TEILE UND MERKMALE

Teile und Merkmale	26
Zubehörübersicht	28

VERWENDEN DES STABMIXERS

Vor dem ersten Verwenden: Aufladen des Akkus	29
Montieren des Stabmixers	30
Verwenden der LED-Anzeige	31
Verwenden des Mischerarms	32
Verwenden des Schneebesen-zubehörs	33
Verwenden des Zerhacker-zubehörs	34
Zeitangaben zum Zerhacken	35

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Techniken für besseres Mixen und Hacken	36
Bedienhinweise	36

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Stabmixers	38
-------------------------------	----

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Garantie für den KitchenAid-Stabmixer	39
Kundendienst	39

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 Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen/legen Sie das Gehäuse, den Akku, das Ladegerät, das Kabel oder den Netzstecker des Ladegeräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie kein Gerät oder Ladegerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät oder Ladegerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Lassen Sie das Netzkabel des Ladegeräts nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen. Ein zu langes Kabel kann an der Unterseite des Ladegeräts aufgewickelt werden.
9. Das Kabel des Ladegeräts darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie dem Herd kommen.
10. Verwenden Sie beim Mixen von – insbesondere heißen – Flüssigkeiten einen hohen Behälter oder bereiten Sie nur kleine Mengen zu, um Spritzer zu reduzieren.
11. 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.
12. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

13. Achten Sie darauf, dass der Zerhackeradapter fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
14. Entnehmen Sie stets den Akku aus dem Stabmixer, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, Zubehör anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
15. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Elektrische Voraussetzungen

Akkuspannung: 12 V Lithium-Ionen (Li-Ion) / 1,5 Ah / 16 Wh
Akkumodell-Nr.: 5KCLI2IBOB

Ladegerät

Eingang: 18 V / 660 mA

Ausgang: 12 V / 550 mA

Ladegerät-Modell-Nr.: 5KCLI2CSOB

Netzteil Ladegerät

Eingang: 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W

Ausgang: 18 V / 660 mA


Netzteil Ladegerät, Modellnr.: WI053341 I

Entsorgung von Elektrogeräten

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen

Abfalltonne abgebildet: .

Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten

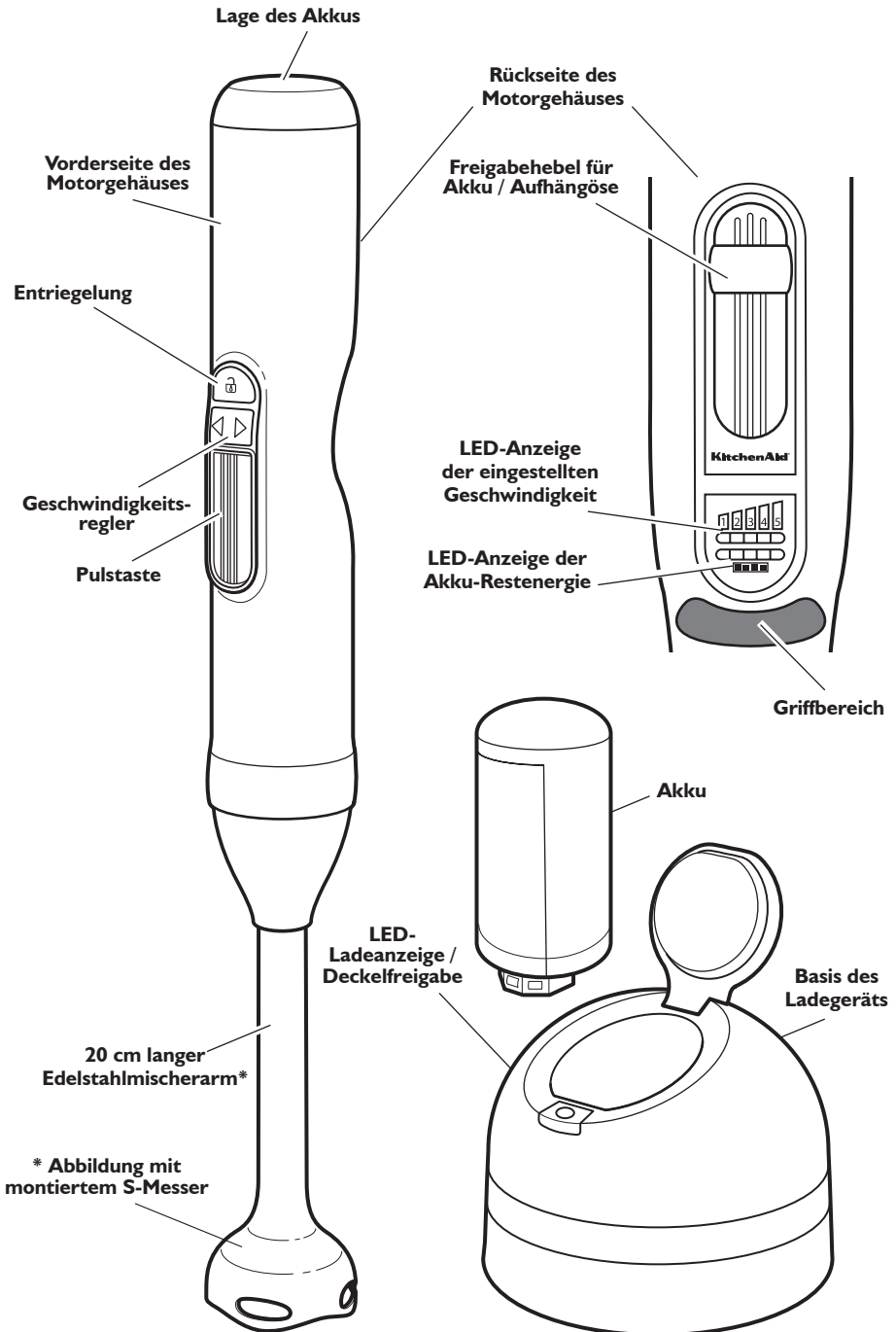
Entsorgen des KitchenAid-Lithium-Ionen-Akkus

Entsorgen Sie Akkus stets gemäß den örtlichen oder staatlichen Bestimmungen. Rückgabestellen nennt Ihnen ein Recycling-Unternehmen vor Ort.

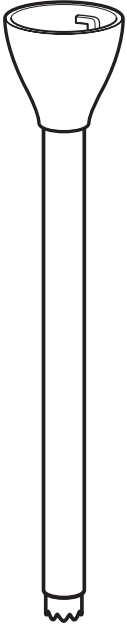
Auch entladene Akkus enthalten noch Restenergie. Decken Sie daher vor dem Entsorgen die Pole mit Isolierband ab, um einen Kurzschluss zu vermeiden, der wiederum einen Brand oder eine Explosion auslösen könnte.

TEILE UND MERKMALE

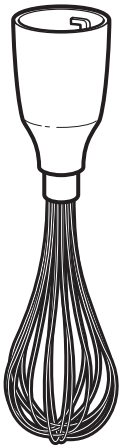
Teile und Merkmale



Teile und Merkmale



33 cm langer
Mischerarm



Schneebezenzubehör

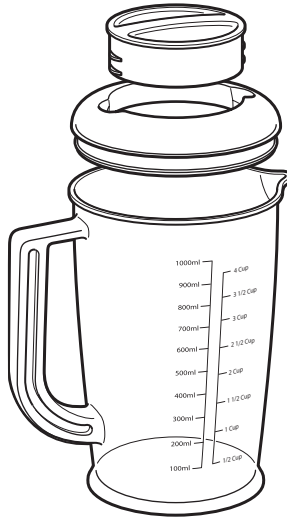
SCHUTZ



Messerschutz



Topfschutz



Mixerkrug

MESSERAUFSÄTZE



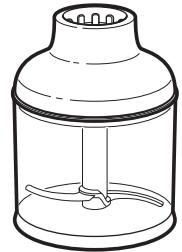
S-Messer



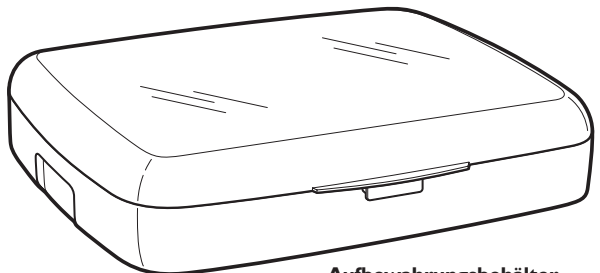
Sternmesser



Aufschäumer




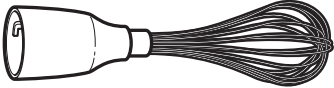



Zerhackerzubehör



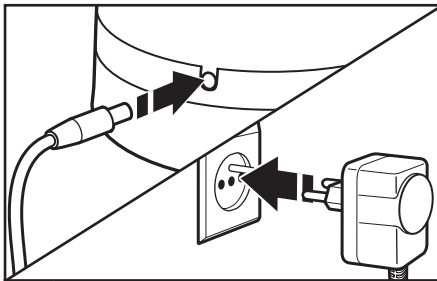
Aufbewahrungsbehälter

Zubehörübersicht

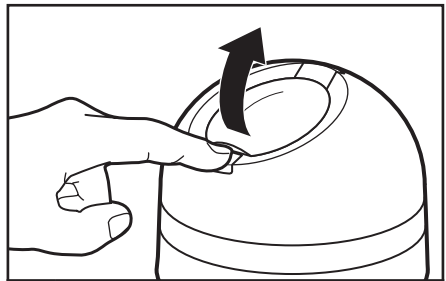
Zubehör	Einsatzzweck
<p data-bbox="245 227 336 249">S-Messer</p> 	<p data-bbox="519 227 802 249">Mixen, Zerkleinern, Pürieren</p> <p data-bbox="519 254 889 327">Suppen, gekochtes Gemüse, Soßen, Säuglingsnahrung, Smoothies, Milchshakes, Kuchenguss, Zerkleinern von Eis</p>
<p data-bbox="229 437 352 459">Sternmesser</p> 	<p data-bbox="519 437 673 459">Reiben, Hacken</p> <p data-bbox="519 464 898 485">Gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Hackfleisch</p>
<p data-bbox="226 647 355 669">Aufschäumer</p> 	<p data-bbox="519 647 721 669">Aufschäumen, Mixen</p> <p data-bbox="519 674 900 723">Milch (für Latte Macchiato, Cappuccino ...), Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Muffin-Teig</p>
<p data-bbox="226 857 355 878">Schneebesen</p> 	<p data-bbox="519 857 880 878">Schlagen, Emulgieren, luftig Schlagen</p> <p data-bbox="519 883 916 933">Eiweiß, Schlagsahne, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise, Pudding</p>
<p data-bbox="240 1032 341 1053">Zerhacker</p> 	<p data-bbox="519 1032 593 1053">Hacken</p> <p data-bbox="519 1058 891 1131">Gemüse, Parmesankäse, Erdnüsse, Salsa, hartgekochte Eier, Semmelbrösel, Kräuter, gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Hackfleisch</p>

VERWENDEN DES STABMIXERS

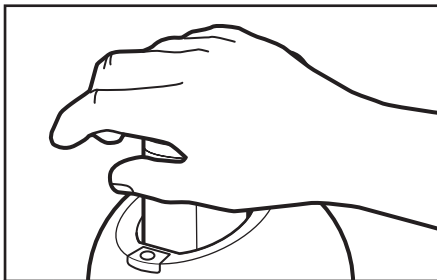
Vor dem ersten Verwenden: Aufladen des Akkus



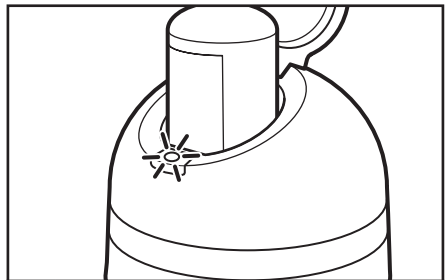
1 Stecken Sie das Ladegerät ein.



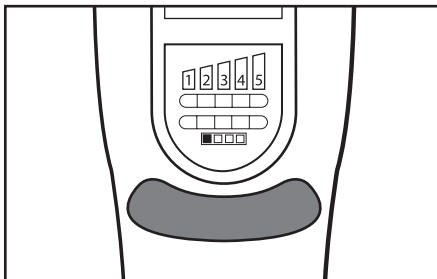
2 Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels, um den Deckel zu öffnen.



3 Schieben Sie den Akku in das Ladegerät; dabei muss die flache Seite des Akkus mit der flachen Seite des Einschubs übereinstimmen. Drücken Sie den Akku in das Ladegerät hinein, sodass er hörbar einrastet.



4 Die LED-Anzeige blinkt langsam, während der Akku geladen wird. Sobald der Akku voll geladen ist, leuchtet die LED dauerhaft.



5 Laden Sie den Akku in folgenden Fällen auf: Nach jeder Verwendung, wenn eine Restkapazität von weniger als 25 % angezeigt wird (nur ein LED-Segment der Kapazitätsanzeige leuchtet) oder wenn der Akku vollständig entladen ist.

HINWEIS: Wenn das Ladegerät nach dem Einlegen des Akkus drei Mal schnell blinkt, liegt ein Akkufehler vor. Prüfen Sie, ob der Akku richtig in das Ladegerät eingelegt ist. Wenn weiterhin ein schnelles Blinken erfolgt, ist der Akku möglicherweise sehr kalt, sehr heiß, feucht oder beschädigt. Lassen Sie den Akku abkühlen, aufwärmen bzw. trocknen und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, lesen Sie im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ weiter.

HINWEIS: Dieser Akkutyp weist keinen Memory-Effekt auf, wenn er vor dem Laden nur teilweise entladen wurde. Sie müssen den Akku nicht vollständig entladen, bevor Sie ihn in das Ladegerät einlegen.

VERWENDEN DES STABMIXERS

Montieren des Stabmixers

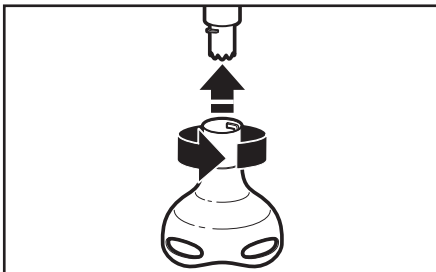
WARNUNG

Gefahr vor Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

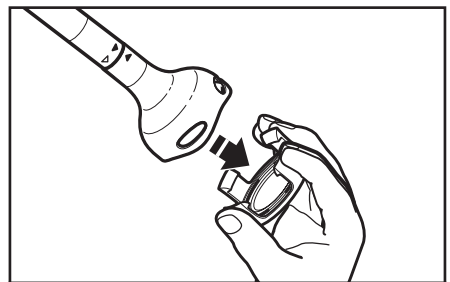
Vor dem ersten Verwenden

Wischen Sie vor der ersten Verwendung des Stabmixers Motorgehäuse und Mischerarm samt Messern und Schutz mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Staub und Rückstände zu entfernen. Sie können ein mildes Geschirrspülmittel verwenden. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Der Abschnitt „Pflege und Reinigung“ enthält weitere Hinweise.

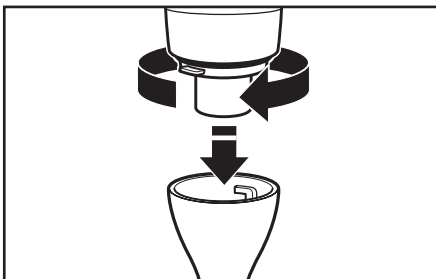
HINWEIS: Die Adapter für Schneebeesen und Zerhacker dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



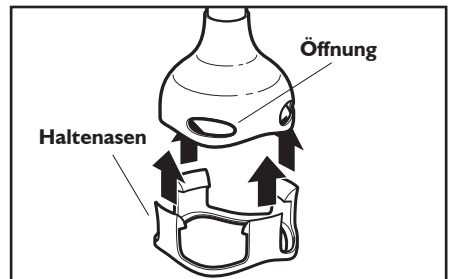
1 Verbinden Sie den Mischerarm mit dem Messeraufsatz (siehe „Zubehörübersicht“). Drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet.



2 Entfernen Sie den Messerschutz vom Messer.



3 Stecken Sie den Mischerarm ins Motorgehäuse und drehen Sie ihn, bis er einrastet.



4 Falls Sie einen Topfschutz verwenden, legen Sie diesen auf eine flache Oberfläche, sodass die Haltenasen zwischen den Öffnungen am Messer liegen.



Messerschutz

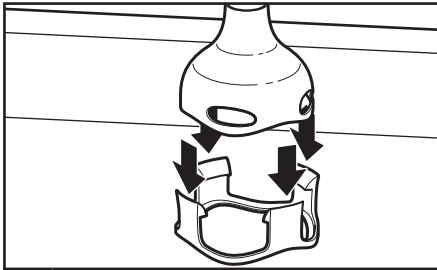
Der **Messerschutz** verhindert Schäden am Messer, wenn der Stabmixer nicht verwendet wird.



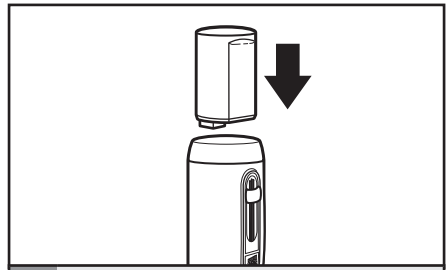
Topfschutz

Der **Topfschutz** verhindert Schäden am Kochgeschirr.

VERWENDEN DES STABMIXERS



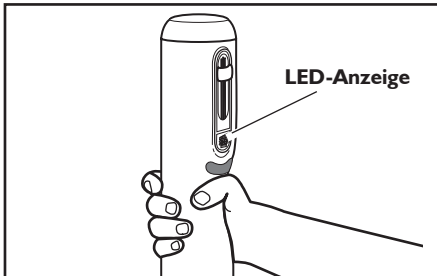
- 5** Drücken Sie die Messer gleichmäßig nach unten in den Topfschutz.



- 6** Schieben Sie den geladenen Akku von oben in das Motorgehäuse des Stabmixers. Achten Sie darauf, dass er sicher einrastet.

Verwenden der LED-Anzeige

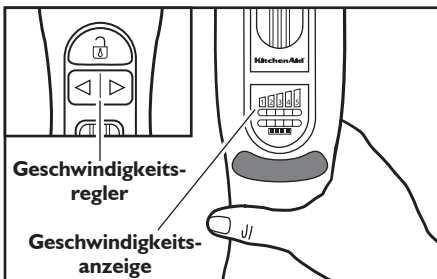
WICHTIG: Die Entriegelung muss gedrückt werden, damit der Stabmixer funktioniert.



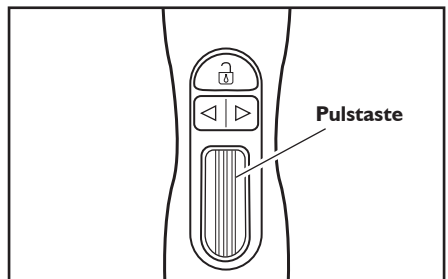
- 1** Achten Sie beim Bedienen des Stabmixers stets darauf, dass die LED-Anzeige sichtbar ist. Fassen Sie den Griff so, dass der Daumen hinten liegt und Sie mit den Fingern die Bedienelemente auf der Vorderseite betätigen können (vgl. Abbildung).



- 2** Die untere Leiste (LED-Anzeige) zeigt die Akku-Restenergie an. Halten Sie den Stabmixer so, dass beim Drücken der Entriegelung mit dem Zeigefinger die aufleuchtende LED-Anzeige sichtbar ist.



- 3** Die obere Leiste (LED-Anzeige) zeigt die gewählte Geschwindigkeit an. Drücken Sie zum Ändern der Geschwindigkeitsstufen die Pfeiltasten mit dem Zeigefinger; beobachten Sie dabei die LED-Geschwindigkeitsanzeige. Wenn die LED-Anzeige zu Ihnen weist, erhöht die rechte Taste die Geschwindigkeit; die linke Taste reduziert sie.



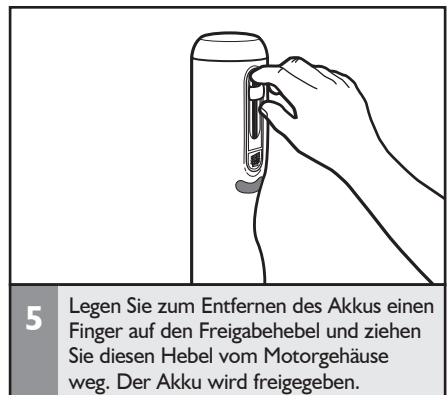
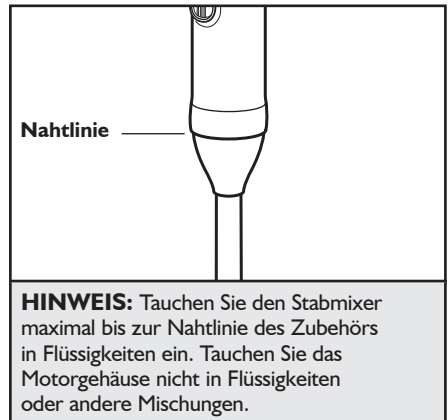
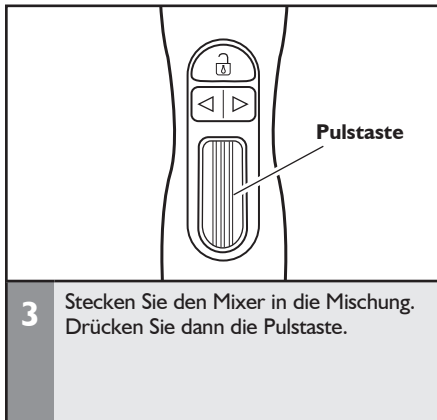
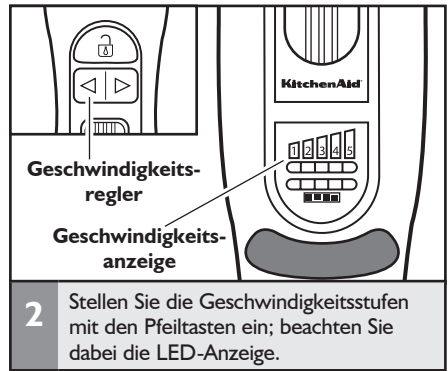
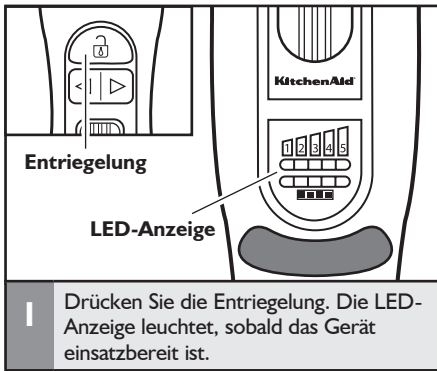
- 4** Drücken Sie nach dem Einstellen der Geschwindigkeit die Pulstaste, um mit dem Mixen zu beginnen. Weitere Informationen finden Sie unter „Verwenden des Mischerarms“.

HINWEIS: Der Stabmixer schaltet sich automatisch ab, wenn 60 Sekunden lang keine Bedienung oder manuelle Entriegelung erfolgt.

VERWENDEN DES STABMIXERS

Verwenden des Mischerarms

Der Mischerarm ist ideal zum Mixen, Hacken und Pürieren geeignet. Verwenden Sie ihn für Suppen, gekochtes Gemüse, Soßen, Säuglingsnahrung, Smoothies, Milchshakes, Kuchenguss und zum Zerkleinern von Eis.



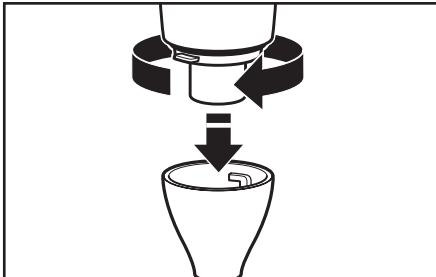
TIPP: Tauchen Sie den Stabmixer vor dem Betätigen der Pulstaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer.

WICHTIG: Setzen Sie den Akku erst in den Stabmixer ein, nachdem das Zubehör montiert ist. Entfernen Sie nach dem Verwenden stets den Akku, bevor Sie den Stabmixer zerlegen.

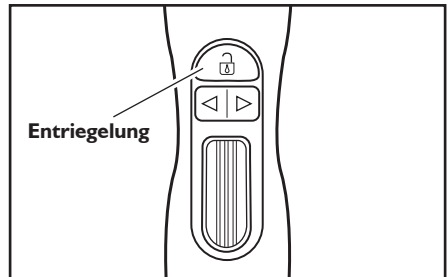
VERWENDEN DES STABMIXERS

Verwenden des Schneebesenzubehörs

Mit dem Schneebesen können Sie Sahne und Eiweiß schlagen, Puddingpulver, Vinaigrette, Mousse oder Mayonnaise mischen.

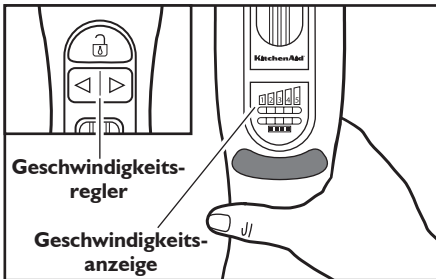


- 1 Setzen Sie den Schneebesenadapter ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt.

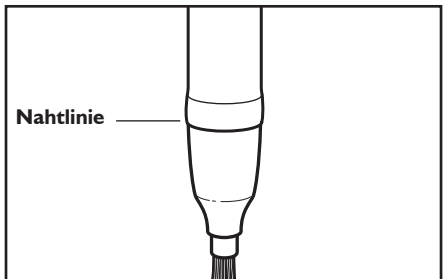


- 2 Schieben Sie den Akku in das Motorgehäuse des Stabmixers. Stecken Sie den Mixer in die Mischung. Drücken Sie die Entriegelung.

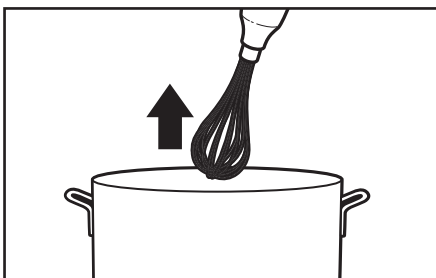
TIPP: Tauchen Sie den Stabmixer vor dem Betätigen der Pulstaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer. Der Edelstahl-Schneebesen kann Antihafbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihafbeschichtetem Kochgeschirr ab.



- 3 Wählen Sie am Stabmixer die Geschwindigkeitsstufe I und drücken Sie zum Einschalten die Pulstaste.



HINWEIS: Tauchen Sie den Stabmixer maximal bis zur Nahtlinie des Zubehörs in Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen.



- 4 Lassen Sie die Bedientaste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung ziehen.

WICHTIG: Setzen Sie den Akku erst in den Stabmixer ein, nachdem das Zubehör montiert ist. Entfernen Sie nach dem Verwenden stets den Akku, bevor Sie den Stabmixer zerlegen.

VERWENDEN DES STABMIXERS

Verwenden des Zerhackerzubehörs

WARNUNG

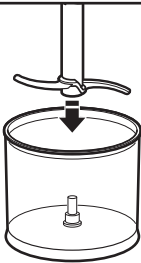
Gefahr vor Schnittverletzungen

Klingen vorsichtig handhaben.

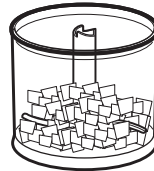
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Mit dem Zerhackerzubehör können Sie kleine Mengen verschiedener Zutaten (gekochtes Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Cracker, Brot und Nüsse) zerkleinern.

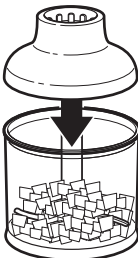
WICHTIG: Setzen Sie den Akku erst in den Stabmixer ein, nachdem das Zubehör montiert ist. Entfernen Sie nach dem Verwenden stets den Akku, bevor Sie den Stabmixer zerlegen.



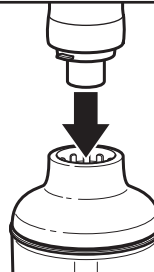
- 1** Setzen Sie das Zerhackermesser in die Zerhackerschüssel ein.



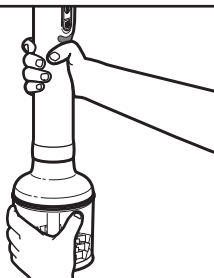
- 2** Geben Sie kleine Zutaten zum Zerkleinern in die Schüssel.



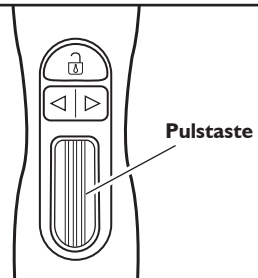
- 3** Setzen Sie den Zerhackeradapter auf die Zerhackerschüssel. Der Adapter muss gerade nach unten eingesetzt werden. Versuchen Sie nicht, den Adapter durch Drehen aufzusetzen.



- 4** Richten Sie die Schüssel am Motorgehäuse aus und drücken Sie beides zusammen. Schieben Sie dann den Akku in das Motorgehäuse des Stabmixers und drücken Sie die Entriegelung.

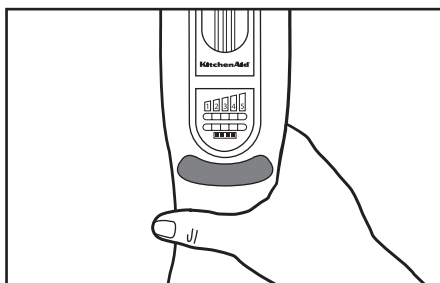


- 5** Halten Sie während der Verarbeitung das Motorgehäuse mit der einen Hand und die Zerhackerschüssel mit der anderen Hand.



- 6** Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Pulstaste mehrmals kurz drücken und wieder loslassen (Impulsbetrieb), bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Verwenden des Zerhackerzubehörs (Fortsetzung)



HINWEIS: Um den Zerhackeradapter von der Schüssel zu trennen, muss dieser gerade nach oben gezogen werden. Versuchen Sie nicht, den Adapter durch Drehen abzuziehen.

- 7** Warten Sie vor dem Trennen von Motorgehäuse und Zerhackeradapter, bis die LED erlischt.

Zeitangaben zum Zerhacken

Zutaten	Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Dauer*
Fleisch	200 g	In 2 cm große Würfel schneiden	5	15 Sekunden
Mandeln/Nüsse	200 g	Ganze Nüsse hinzugeben	3	25 Sekunden
Knoblauch	10–12 Zehen	Ganze Zehen hinzugeben	3	15 Sekunden
Zwiebeln	100 g	In Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Käse	100 g	In 1 cm große Würfel schneiden	5	30 Sekunden
Hartgekochte Eier	2	Ganze Eier hinzugeben	4	3 Impulse
Karotten	200 g	Normal große Karotten in Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Kräuter	50 g	Stängel entfernen	4	15 Sekunden

* Ungefähre Verarbeitungsdauer und Geschwindigkeit.

Passen Sie die Angaben an die Qualität der Zutaten und das gewünschte Ergebnis an.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Techniken für besseres Mixen und Hacken

Hochziehen



Bewegung aus dem Handgelenk



Für besseres Mixen: Lassen Sie den Stabmixer kurz auf dem Boden des Behälters ruhen. Halten Sie ihn dann schräg und ziehen Sie ihn in einer leicht kreisförmigen Bewegung an der Innenseite des Behälters langsam nach oben. Auf diese Weise wird die Arbeit durch die Bewegung aus dem Handgelenk und das Gewicht des Stabmixers erledigt. Beim Hochziehen des Stabmixers werden die Zutaten aus dem unteren Teil des Behälters nach oben gezogen. Kehren Sie mit dem Stabmixer 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.



Für besseres Hacken/Zerkleinern:

Tauchen Sie den Stabmixer mit angebrachtem Mischerarm in den Behälter. Geben Sie bei hartem, gefrorenem Obst oder Eis so viel Flüssigkeit hinzu, dass das S-Messer bedeckt ist. Halten Sie den Stabmixer an, bevor Sie ihn aus dem Behälter ziehen. Ansonsten kommt es zu Spritzern.

TIPP: Bedenken Sie, dass die Mischung sich beim Mixen ausdehnt. Lassen Sie daher ausreichend Platz im Behälter.

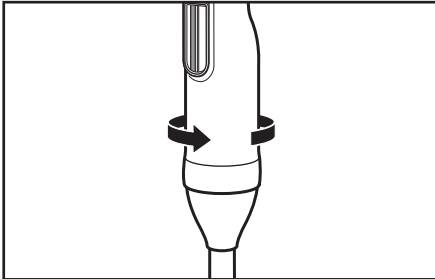
Bedienhinweise

- Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, um das Mixen und Zerhacken zu erleichtern.
- Der Stabmixer ist mit einem Temperaturschutz ausgestattet, damit keine Schäden durch zu hohe Betriebstemperaturen entstehen. Falls der Stabmixer im Betrieb plötzlich anhält, drücken Sie einmal die Entriegelung und anschließend die Pulstaste. Wenn das Gerät nicht wieder arbeitet, sondern nur die Akku-Restenergieanzeige leuchtet, warten Sie 10 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann. Falls die Restenergieanzeige nicht leuchtet, müssen Sie den Akku laden. Wenn der Akku bereits vollständig geladen ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, wenden Sie sich an KitchenAid.
- Tauchen Sie den Stabmixer vor dem Betätigen der Bedientaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer.
- Nehmen Sie Kochtöpfe beim Mixen vom Herd, um ein Überhitzen des Stabmixers zu vermeiden.

Bedienhinweise (Fortsetzung)

- Halten Sie den Stabmixer 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 ausdehnt. Lassen Sie daher ausreichend Platz im Behälter.
- Lassen Sie den Stabmixer 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.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder harten Gewürzen wie Muskatnuss. Diese Zutaten können die Messer des Stabmixers beschädigen.
- Verwenden Sie Krug und Zerhackerschüssel nicht in der Mikrowelle.
- Der Edelstahl-Schneebeesen kann Antihafbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihafbeschichtetem Kochgeschirr ab.
- Verwenden Sie das Schneebeesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

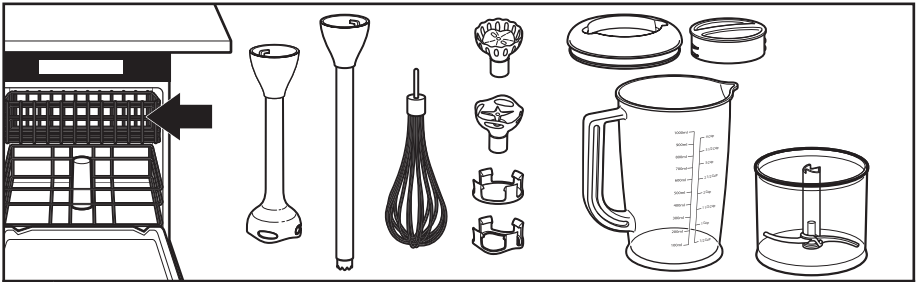
Reinigen des Stabmixers



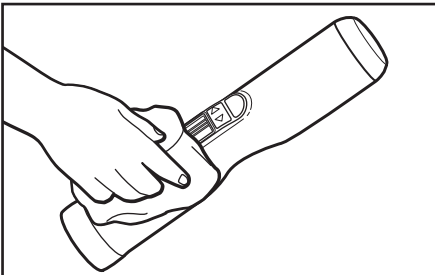
1 Entfernen Sie Adapter und Zubehör.

HINWEIS: Entnehmen Sie stets den Akku aus dem Stabmixer, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, Zubehör anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.

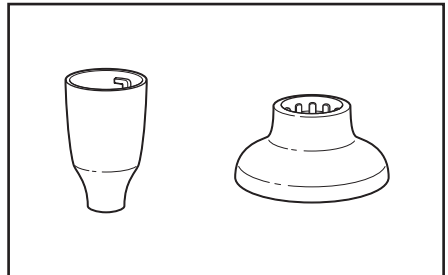
Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser. Die Adapter für Schneebesen und Zerkacker dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



2 Spülen Sie Mischerarme, Krug samt Deckel, Schneebesen, Zerkackerschüssel, Messer und Topfschutz in heißem Seifenwasser ab. Sie können Sie auch in der oberen Lade der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.



3 Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.



4 Spülen Sie Zerkackeradapter und Schneebesenadapter mit der Hand in heißem Seifenwasser. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Stabmixer

Garantiedauer	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KHB3581: Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss durch eine KitchenAid-Vertragswerkstatt ausgeführt werden.	A. Reparaturen an Stabmixern, die für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt werden. 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 eine 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

www.Kitchenaid.eu

© 2012 KitchenAid. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

