

## 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. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie den Food-Processor niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (O/Impuls) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
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.
- 6.** Nur Europäische Union: Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- 7.** 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.
- 8.** Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- 9.** Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- 10.** 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.
- 11.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 12.** Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 13.** Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 14.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
- 15.** Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in den Food-Processor. Diese könnten wegen plötzlicher Dampfbildung wieder aus dem Gerät herausspritzen.
- 16.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

17. Weder Hände noch andere Utensilien dürfen während der Verarbeitung von Zutaten mit beweglichen Messern oder Scheiben in Berührung kommen. So vermeiden Sie das Risiko schwerer Verletzungen bzw. eine Beschädigung des Food-Processors. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Food-Processor nicht in Betrieb ist.
18. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren des Behälters und während der Reinigung besonders vorsichtig.
19. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie niemals Messer oder Scheiben an der Basis anbringen, ohne vorher die Schüssel richtig befestigt zu haben.
20. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie den Food-Processor in Betrieb nehmen.
21. Geben Sie Zutaten niemals von Hand in die Maschine. Verwenden Sie immer den Stopfer.
22. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
23. Füllen Sie die Schüssel nicht über die gekennzeichnete maximale Fülllinie (oder die angegebene Kapazität) hinaus, um Verletzungsgefahr durch Beschädigung der Abdeckung oder des Behälters zu vermeiden.
24. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
25. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
26. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
  - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und 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** oder **www.KitchenAid.eu**. Dadurch können Sie sich möglicherweise die Kosten für einen Technikereinsatz sparen. Um eine kostenlose Ausfertigung der Informationen im Internet in Papierform zu erhalten, melden Sie sich telefonisch unter **00 800 381 040 26**.

## ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

**Spannung:** 220–240 Volt

**Frequenz:** 50–60 Hz

**Leistung:** 250 W

**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.

## ANLEITUNG ZUR WAHL DES ZUBEHÖRS

| EINSATZ-ZWECK                   | EINSTELLUNG        | LEBENSMITTEL                                                   | ZUBEHÖR                                                         |
|---------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Hacken                          | 1 oder O/<br>Pulse | Käse<br>Schokolade<br>Obst                                     | Vielzweckmesser aus Edelstahl                                   |
| Zerkleinern<br>oder<br>Pürieren | 2 oder O/<br>Pulse | Frische Kräuter<br>Nüsse<br>Tofu<br>Gemüse                     |                                                                 |
| Vermengen                       | 1                  | Pastasauce<br>Pesto<br>Salsa<br>Saucen<br>Teig                 |                                                                 |
| Schneiden                       | 1                  | Obst (weich)<br>Kartoffeln<br>Tomaten<br>Gemüse (weich)        | Beidseitig verwendbare Schneid-/<br>Reibscheibe (Schneideseite) |
|                                 | 2                  | Käse,<br>Schokolade,<br>Obst (hart),<br>Gemüse (hart)          |                                                                 |
| Reiben (fein<br>bis mittel)     | 1                  | Kartoffeln,<br>Gemüse (weich)                                  | Beidseitig verwendbare Schneid-/<br>Reibscheibe (Reibseite)     |
|                                 | 2                  | Kohl,<br>Käse,<br>Schokolade,<br>Obst (hart),<br>Gemüse (hart) |                                                                 |
| Kneten                          | O/Pulse oder<br>2  | Hefeteig                                                       | Teigmesser                                                      |

| EINSATZ-ZWECK | EINSTELLUNG | LEBENSMITTEL   | ZUBEHÖR                            |
|---------------|-------------|----------------|------------------------------------|
| Julienne      | 1           | Gemüse (weich) | Beidseitig verwendbare Reibscheibe |
|               | 2           | Gemüse (hart)  |                                    |

## VERWENDUNG DES PRODUKTS

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie den Food-Processor zum ersten Mal verwenden, waschen Sie alle Teile inklusive aller Zubehöerteile entweder von Hand oder in der Spülmaschine ab (siehe Abschnitt „Reinigung des Food-Processors“). Der Food-Processor ist so konzipiert, dass alle Zubehöerteile in der Arbeitsschüssel aufbewahrt werden können.

1. Heben Sie die Deckelverriegelung an, um die Abdeckung zu entriegeln. Kippen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel nach hinten und heben Sie sie gerade nach oben, sodass das Deckelscharnier aus dem Scharnier auf dem Griff herausgezogen wird.
2. Entfernen Sie alle Teile und sämtliches Zubehör aus der Arbeitsschüssel und heben Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen.

### ZUSAMMENBAU DES FOOD-PROCESSORS

**WICHTIG:** Stellen Sie den Food-Processor so auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche, dass die Bedienelemente nach vorne zeigen. Schließen Sie den Food-Processor erst an, wenn er vollständig montiert ist.

1. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf die Basis und richten Sie den Griff am herausstehenden Knopf auf der rechten Seite der Basis aus. Die Schüssel rastet hörbar ein und sollte bündig mit der Basis abschließen, wenn sie richtig ausgerichtet ist.
2. Setzen Sie den Antriebsadapter in die Arbeitsschüssel, indem Sie ihn auf den Antriebsstift absenken.

**HINWEIS:** Um den Zusammenbau zu erleichtern, setzen Sie die gewünschte Klinge oder Scheibe ein, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel anbringen.

3. Um die Abdeckung der Arbeitsschüssel zu befestigen, haken Sie das Deckelscharnier in das Scharnier auf dem Griff der Arbeitsschüssel und schließen Sie die Abdeckung.
4. Sobald die Abdeckung der Arbeitsschüssel geschlossen ist, drücken Sie das Deckelscharnier nach unten in die verriegelte Position.

**HINWEIS:** Der Food-Processor funktioniert nur, wenn die Abdeckung der Arbeitsschüssel vollständig geschlossen ist und die Arbeitsschüssel richtig auf der Basis sitzt.

### EINSETZEN DES VIELZWECKMESSERS ODER TEIGMESSERS

1. Setzen Sie das Messer auf den Antriebsadapter. Drehen Sie die Klinge so, dass sie sich in der richtigen Position auf der Basis des Adapters befindet.
2. Befestigen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel und achten Sie darauf, dass die Deckelverriegelung nach unten in die verriegelte Position gedrückt ist.

## EINSETZEN DER BEIDSEITIG VERWENDBAREN SCHNEID-/REIBSCHEIBE ODER DER JULIENNESCHEIBE

1. **Zum Schneiden:** Drehen Sie die Scheibe so, dass die erhöhten Schneidmesser nach oben zeigen.  
**Zum Reiben:** Drehen Sie die Scheibe so, dass die kleinen, erhöhten Reibmesser nach oben zeigen.  
**Zum Stifeln:** Setzen Sie die Scheibe so ein, dass die erhöhten Schneidmesser nach oben zeigen.  
Die Scheibe kann in zwei verschiedenen Positionen eingesetzt werden: oben am Rand der Schüssel zur Verarbeitung und weiter unten in der Schüssel zur Aufbewahrung.  
**HINWEIS:** Die Scheibe funktioniert zwar in der Aufbewahrungsposition, jedoch nicht so gut. Stellen Sie für optimale Leistung sicher, dass die Scheibe auf Höhe der Schüsseloberkante angebracht ist.
2. Halten Sie die Scheibe an der Nabe in der Mitte fest und setzen Sie sie auf den Antriebsadapter. Richten Sie dabei die Markierungen auf der Nabe in der Mitte der Scheibe an den Markierungen auf dem Adapter aus. In der richtigen Position sollte die Scheibe auf Höhe der Schüsseloberkante angebracht sein. Wenn die Scheibe in die Aufbewahrungsposition rutscht, heben Sie sie heraus, drehen Sie sie um 90° und senken Sie sie wieder ab.
3. Befestigen Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel und stellen Sie sicher, dass die Deckelverriegelung nach unten in die verriegelte Position gedrückt ist.

## VERWENDUNG DER JULIENNESCHEIBE

1. Setzen Sie die Julienne Scheibe mit der Schneideseite nach oben in den Food-Processor. Schließen Sie die Deckelverriegelung, um die Position zu sichern.
2. Bereiten Sie die Zutaten vor, indem Sie sie in etwa 25 mm lange Stücke schneiden. Sie müssen kurz genug sein, um in den Einfüllstutzen zu passen.
3. Stapeln Sie die Zutaten bei ausgeschaltetem Food-Processor horizontal im Einfüllstutzen.
4. Legen Sie den Stopfer auf die Zutaten auf, um leichten Druck auszuüben, und schalten Sie das Gerät dann auf 1 oder 2 (Anweisungen zu den zu verwendenden Einstellungen finden Sie in der entsprechenden Tabelle).

## BEDIENUNG DES FOOD-PROCESSORS

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h3 style="text-align: center;">⚠ WARNUNG</h3> <p style="text-align: center;"><b>Gefahr durch rotierende Messerscheibe</b></p> <p><b>Stets den Stößel verwenden.</b></p> <p><b>Keine Finger in die Öffnungen stecken.</b></p> <p><b>Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.</b></p> <p><b>Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Stellen Sie vor der Verwendung des Food-Processors sicher, dass Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung der Arbeitsschüssel ordnungsgemäß auf der Basis des Food-Processors befestigt sind (siehe Abschnitt „Zusammenbau des Food-Processors“).

1. Drücken Sie zum Einschalten 1 oder 2. Der Food-Processor läuft kontinuierlich und die Anzeige leuchtet auf.  
Zum Ausschalten drücken Sie erneut 1 oder 2 oder drücken Sie O/Pulse.

- 2. So verwenden Sie die Impulsfunktion:** Drücken Sie für kurze Impulsspitzen die Taste O/Pulse oder halten Sie sie für längere Impulsspitzen gedrückt. Die Impulsfunktion funktioniert nur bei hoher Geschwindigkeit. Der Food-Processor schaltet sich aus, wenn die Taste O/Pulse losgelassen wird.
- 3.** Drücken Sie die Taste O/Pulse, wenn Sie fertig sind. Die Anzeige erlischt und die Klinge oder Scheibe wird bis zum Stillstand abgebremst.
- 4.** Warten Sie, bis die Klinge oder Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Food-Processor ausgeschaltet ist, bevor Sie die Abdeckung der Arbeitsschüssel entfernen oder den Netzstecker des Food-Processors aus der Steckdose ziehen.

## VERWENDEN DES 2-IN-1-EINFÜLLSTUTZENS

Der 2-in-1-Einfüllstutzen enthält einen 2-teiligen Zutatenstopfer. Um kleine Zutaten zu schneiden oder zu reiben, führen Sie den 2-teiligen Zutatenstopfer in den Einfüllstutzen ein.

Verwenden Sie den kleinen Einfüllstutzen mit Stopfer für dünne Zutaten wie einzelne Möhren oder Selleriestangen.

Um Öl langsam auf die Zutaten zu träufeln, füllen Sie einfach die gewünschte Menge Öl in den kleinen Zutatenstopfer. Das Öl tritt langsam und gleichmäßig durch eine kleine Öffnung am Boden des Zutatenstopfers aus.

## ENTNEHMEN VERARBEITETER LEBENSMITTEL

- 1. Schalten Sie den Food-Processor aus:** Drücken Sie die O/Pulse-Taste und trennen Sie den Food-Processor vor dem Auseinandernehmen vom Stromnetz.
- 2.** Heben Sie die Deckelverriegelung an, um die Abdeckung der Arbeitsschüssel zu entriegeln, und heben Sie dann die Abdeckung an, um sie zu entfernen.
- 3.** Wenn Sie die Scheibe verwenden, entfernen Sie diese vor dem Abnehmen der Schüssel. Halten Sie die Scheibe an der Nabe in der Mitte fest und heben Sie sie gerade nach oben.
- 4.** Entfernen Sie den Antriebsadapter und ggf. das Zubehör. Das Messer bleibt auf dem Antriebsadapter, wenn Sie den Adapter entfernen.
- 5.** Nehmen Sie die Arbeitsschüssel von der Basis, um Lebensmittel mit einem Küchenschaber aus der Schüssel zu holen.

## VERWENDUNGSEMPFEHLUNG UND HILFREICHE TIPPS

### VERWENDUNG DES TEIGMESSERS

Das Teigmesser ist für das schnelle und gründliche Vermengen und Kneten von Hefeteig vorgesehen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie zum Vermengen der trockenen Zutaten O/Pulse verwenden und dann auf Geschwindigkeitsstufe 2 wechseln, wenn Sie Wasser hinzufügen.

Die empfohlene Höchstmenge beträgt 375 g Mehl und 260 g/ml Wasser mit einer maximalen Dauer von 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit.

### VERWENDUNG DES VIELZWECKMESSERS

Das Vielzweckmesser wird zum Hacken und Pürieren von Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Nüssen und Bohnen/Hülsenfrüchten verwendet. Die Klinge zerkleinert auch Fleisch wie Rind, Huhn und Schwein.

Die empfohlene Höchstmenge beträgt 200 g Rindfleisch mit einer maximalen Dauer von 10 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit.

## VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

Der Schneebesen wird verwendet, um Zutaten schnell und gründlich zu verquirlen und zu schlagen. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie Zutaten mit O/Pulse bis zur gewünschten Textur verquirlen/schlagen.

Die empfohlene Höchstmenge an Flüssigkeit beträgt 500 g mit einer maximalen Dauer von 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit.

## VERWENDUNG DER SCHNEID-/REIBSCHEIBE

Die Schneid-/Reibscheibe wird zum Schneiden und Reiben von Obst, Gemüse, Käse und mehr verwendet.

Die empfohlene Höchstmenge beim Schneiden oder Reiben beträgt 500 g mit einer maximalen Dauer von 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit.

## VERWENDUNG DER JULIENNESCHEIBE

Die Juliennescheibe wird zum feinen Hacken von Zutaten wie Karotten, Gurken oder Kartoffeln verwendet. Weitere Informationen finden Sie in der „Anleitung zur Zubehörwahl“.

Die empfohlene Höchstmenge beim Stifeln von Zutaten beträgt 500 g mit einer maximalen Dauer von 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**WICHTIG:** Die BPA-freie Schüssel erfordert eine besondere Handhabung. Wenn Sie die Schüssel in einer Spülmaschine reinigen möchten, anstatt sie von Hand zu spülen, befolgen Sie bitte diese Richtlinien. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

1. Drücken Sie die Taste O/Pulse und trennen Sie den Food-Processor vor der Reinigung vom Stromnetz.
2. Wischen Sie die Basis und das Netzkabel mit einem feuchtwarmen Tuch und etwas Spülmittel ab. Wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch sauber. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch, um alles sorgfältig abzutrocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Topfreiniger). Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest (im Oberkorb). Legen Sie die Arbeitsschüssel nicht auf die Seite. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Waschzyklen mit hohen Temperaturen.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Teile des Food-Processors von Hand reinigen, verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Topfreiniger). Dadurch könnten Arbeitsschüssel und Abdeckung zerkratzt oder trübe werden.

4. Sie können bis zu zwei Messer und drei Scheiben sowie den Antriebsadapter in der Arbeitsschüssel aufbewahren, wenn der Food-Processor nicht verwendet wird. Außerdem kann der Kühlbehälterdeckel auf der Arbeitsschüssel aufbewahrt werden, wobei die Abdeckung der Arbeitsschüssel darauf gestapelt wird. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelablage an der Unterseite der Basis und befestigen Sie den Stecker, indem Sie ihn am Gehäuse festklemmen.

## 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 Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben 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 m<sup>2</sup>
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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:

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

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)

## 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-Adresse: [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

E-Mail-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.

- 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.eu](http://www.kitchenaid.eu) (für die Schweiz) und [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (für Luxemburg).

## PRODUKTREGISTRIERUNG

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