

Hochleistungsstandmixer

KSB-200M



KeMar
itchenware

DE	Gebrauchsanleitung	3
GB	Instruction manual.....	35

DE

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen . .	10
3. Vor dem ersten Gebrauch	11
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	14
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung . . .	22
6. Reinigung und Pflege	26
7. Kundendienst	28

Gesundheit durch Innovation

Das Zubereiten von Speisen mit einem Hochgeschwindigkeitsstandmixer basiert auf einem anderen Prinzip als bei einem normalen Mixer. Beispielsweise werden Früchte und Gemüse besonders geschmacksintensiv und schnell zubereitet.

Durch die Hochgeschwindigkeit des Mixers wird Gemüse und Obst vitaminschonend zerkleinert und aufgespalten.

Das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, um sich ausgewogen und gesund zu ernähren.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Mixer bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Smoothies und andere Speisen zu. Der Mixer ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Verwendungszweck

Der Mixer ist für das Zubereiten von vielen verschiedenen Lebensmitteln geeignet. Speisen, die in einem Mixer zubereitet werden, sind schneller fertig, behalten Ihren natürlichen Geschmack und Ihre Nährstoffe. Der Mixer ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker u. Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
3. Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

4. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren nur verwendet werden, wenn sie überwacht oder über den gefahrlosen Gebrauch eingewiesen werden und sie die Gefahren verstehen, die durch die Benutzung entstehen.
5. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen, da sie die Gefahren nicht erkennen können.
6. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern, die jünger sind als 8 Jahre, fernzuhalten.
7. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
8. Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
Entsorgen Sie diese umgehend!
9. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker.
10. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind.
Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
11. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
12. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen.
Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.

15. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder im heißen Ofen auf.
16. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
17. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Füllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
20. Beginnen Sie erst dann mit dem Mixen, wenn der Deckel und die Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind. Verwenden Sie das Mixgerät nicht ohne Deckel. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.
21. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
22. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
23. Entfernen Sie alle fremden Teile bevor Sie das Gerät benutzen.
24. Jeder Anwender, der die in dieser Anleitung enthaltenen Benutzungs- und Sicherheitsvorkehrungen nicht vollständig gelesen und verstanden hat, darf dieses Gerät weder betreiben noch reinigen.

22. Der zum Behälter passende mitgelieferte Stößel kann nur bei fest verschlossenem Deckel verwendet werden. Verwenden Sie den für Ihren Behälter passenden Deckel und Stößel. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.
23. Seien Sie vorsichtig beim Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten. Spritzer oder entweichender Dampf können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Füllen Sie den Behälter nicht bis zu seiner maximalen Kapazität.
Halten Sie die Hände und andere freiliegende Körperteile von der Deckelöffnung entfernt, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
24. Berühren Sie niemals bewegliche Teile.
Schalten Sie das Gerät ab, und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter vom Motorsockel nehmen und den Behälter öffnen.
25. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder in der Nähe von Teilen arbeiten, die sich beim Gebrauch bewegen.
26. Bewahren Sie keine Fremdkörper, z. B. Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe im Behälter auf. Befindet sich ein Fremdkörper im Mixgerät, wenn dieses eingeschaltet wird, kann das zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

27. Betreiben Sie das Mixgerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Kundenservice des Herstellers ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
28. Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie daher beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor um Verletzungen zu vermeiden.
29. Führen Sie die Hände oder Küchengeräte nicht in das Mixgerät ein, wenn es in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken.
Nachdem der Behälter vom Motorsockel abgenommen wurde und die Klingen zum Stillstand gekommen sind, können Sie den Inhalt weiter bearbeiten.
30. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Klingen lose oder beschädigt sind. Entfernen Sie das Bauteil, an dem die Klingen befestigt sind, nicht aus dem Behälter. Wenden Sie sich an einen autorisierten KeMar-Kundendienst, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.
31. Wenn Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis herstellen, verarbeiten Sie sie nicht länger als eine Minute, nachdem die Mischung begonnen hat, sich im Behälter zu drehen.
Eine längere Verarbeitungsdauer kann zu Beschädigungen am Behälter und zur Überhitzung des Motors führen.

2. BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

- A** Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.
- B** Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
- C** Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
 - (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt.
Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung



Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

GEFAHR FÜR KINDER –

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. **VORSICHT:** Im Mixbehälter befindet sich ein scharfes Messer.

Bevor Sie den Mixer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Behälter, den Deckel (abnehmbar), die Verschlusskappe und den Stößel mit warmem Seifenwasser und trocknen sie diese sorgfältig ab.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!



Vorsichtsmaßnahmen zum sicheren Gebrauch des Mixers

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel.

Lassen Sie das Mixgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen.

BEMERKUNG: Das Gerät muss 1 Minute nach Abschluss eines Zyklus ruhen, wenn es über die maximale Betriebszeit gelaufen ist (wie bei der Funktion für Suppe (Bisque)). Danach kann das Gerät erneut nochmals maximal einen Zyklus durchlaufen. Nachdem es maximal 2 Zyklen durchlaufen hat, muss das Gerät seinen Betrieb einstellen, bis es auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist (Abkühlzeit etwa 2 Stunden).



Es besteht das Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.
Greifen Sie NICHT während des Betriebs in den Behälter.

Integrierte Sicherheitsfunktionen

Überhitzungsschutz

Ein Überhitzungsschutz schaltet den Motor bei Überlastung automatisch ab und erst nach Abkühlung wieder an. Der Motor des Mixers ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet.

Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen. Auch vor einlaufendem Wasser ist der Motor sicher geschützt.

Autostopp für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich der Mixer nicht einschalten. Ist das Gerät eingeschaltet und Sie nehmen den Mixbehälter von der Motoreinheit, schaltet das Gerät sofort aus. Wenn Sie den Behälter wieder aufsetzen, schaltet das Gerät in den Standby Modus.

4. BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE



Der KeMar KSB-200M ist extrem vielfältig und seine Anwendungsgebiete sind grenzenlos:

- Mixen Sie faserfreie grüne Smoothies aus Obst, Gemüse oder Kräutern. Mischen Sie Ihr Superfood Pulver einfach mit in den Mixer.
- Stellen Sie eigene Mandel-, Hanfmilch, Mandelmus, Nussbutter, Cashew-Sahne oder vegane Vollkostsäfte her.
- Für Ihren Besuch oder Ihre nächste Party mixen Sie kreative alkoholische oder alkoholfreie Cocktails
- Frische Dips, Brotaufstriche, Salatdressing, Pesto, Saucen, Aioli, Mayonnaise, Hummus, sowie Guacamole in Minuten
- Heiße Suppen, Gazpacho, Pürees oder Fondues
- Aus tiefgekühlten Früchten Sorbets, Eiscreme oder Frozen Yoghurt zubereiten und Eiswürfel zerkleinern (crushen)
- Mahlen Sie Bohnen, Gewürze, Nüsse, Getreide und Zucker zu Puderzucker
- Babynahrung wie Beikost und Brei schnell und einfach pürieren

Die Bedienung ist sehr einfach.

Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienungsfeld vertraut:

BEDIENFELD



Tritan Behälter – BPA frei

Beachten Sie die maximale Einfüllmenge anhand der deutlichen Markierung am Behälter. Fassen Sie den Behälter immer am Griff an!

Der Behälter des KSB-200M ist aus BPA-freien Tritan hergestellt. Er ist bruchfest und verfügt über einen seitlichem Griff, eine kleine durchsichtige Nachfüllöffnung und eine Messskala in Liter und OZS.

Der Behälter besteht aus dem farblosen Kunststoff Tritan.

Er ist geschmacks- und geruchsneutral und sehr stabil. Das Material enthält weder Weichmacher, noch BPA und lässt sich sehr leicht reinigen.

Der Behälter kann max. 2 Liter fassen.

Der 2 Liter Behälter

verfügt über einen seitlichem Griff, eine kleine durchsichtige Nachfüllöffnung und eine Messskala.

Moderne Mixbecher sind aus Tritan-Kunststoff gefertigt, der relativ weich ist. Mit ihrer harten Oberfläche können Nüsse, Bohnen und Getreide sogenannte Mikrokratzer im Kunststoff hinterlassen, die den Mixbehälter im Laufe der Zeit trübe erscheinen lassen. Dies ist völlig normal und unbedenklich, da sich der Kunststoff nach Innen verformt.



2 Liter Behälter mit Verschlusskappe

Zweiteiliger Deckel



Der zweiteilige Deckel lässt sich einfach aufsetzen, abnehmen und reinigen. Verwenden Sie immer den Deckel und die Verschlusskappe im Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Positionieren Sie den Deckel mit den Deckelflügeln mittig zwischen Ausguss und Griff auf dem Behälter. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis dieser einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, die Verbrühungen verursachen können.



Schalten Sie das Mixgerät niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, dass der Deckel fest aufgesetzt ist.

Abnehmen des Deckels: Halten Sie den Behälter gut fest und heben Sie den Deckel an einem der Deckelflügel an.

Verschlusskappe im Deckel



Setzen Sie die kleine Verschlusskappe in den Deckel ein und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen. Entfernen Sie die Verschlusskappe, wenn Sie den Stößel verwenden.

Stößel



Mithilfe des Stößels können Sie die Verarbeitung sehr dicker und/oder gefrorener Mischungen beschleunigen, die sich nicht mit einem Standard-Mixgerät verarbeiten lassen. Mithilfe des Stößels halten Sie die Zirkulation aufrecht, indem Sie verhindern, dass sich Lufteinschlüsse bilden.

AGS (Aircraft Graded Steel)

6-flügelige Klingen (2 Liter Behälter)



Durch die AGS Klingen werden die Zellulosewände der Pflanzenfasern aufgespalten.

Reinigen Sie diese mit größter Sorgfalt um Verletzungen zu vermeiden.

Die Klingen werden aus rostfreiem Stahl in Luftfahrt-Qualität / hochpräzise aus kaltgeformtem Heavy Duty (hochbelastbaren)-Flugzeugstahl gefertigt. Sie haben dadurch eine extreme Belastbar- und Langlebigkeit. Die Klingen von Hochgeschwindigkeitsmixern haben einen Stumpfschliff, d.h. das Messer zerkleinert durch die hohe Geschwindigkeit und nicht durch die Schärfe das jeweilige Mixgut. Durch die AGS-Härtung sind diese besonders stabil und langlebig bei gleichzeitig hohen Drehzahlen. Dies garantiert eine optimale „Zerkleinerung“ des Mixguts, insbesondere von harten Speisen, wie Nüssen, Kaffeebohnen oder Eiswürfeln.



Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.

NICHT während des Betriebs in den Behälter greifen.

FÜHREN SIE NICHT die Hände, einen Spatel o. Ä. in den Behälter ein, während das Gerät in Betrieb ist oder sich der Behälter noch auf der Motorbasis beendet.

Bedienfeld

Die LED Anzeige verfügt über ein hochmodernes beleuchtetes Touch Control Bedienfeld

Eine innovative Neuerung ist unser Touch Control Bedienfeld.

Es lässt sich durch einfache Fingerberührung starten und bedienen.

Das beleuchtete Display zeigt Ihnen immer die aktuelle Anwendung mit der verbleibenden Zeit und der jeweiligen Geschwindigkeit.



[ON/OFF]: An- und Ausschalter. Stoppt den Blender auch während eines Programms.

△
[Time]: Um die jeweilige Programmzeit zu erhöhen
▽

[Pulse]: Taste für 1,5 Sekunden gedrückt halten, um die Höchstgeschwindigkeit zu aktivieren. Die Pulse Taste kann auch zur Reinigung des Behälters benutzt werden.

△
[Speed]: Um die jeweilige Geschwindigkeit zu erhöhen
▽

Basis Bedienung

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
2. Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit.
3. Drücken Sie den Rechts unten befindlichen seitlichen AN/AUS Knopf um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
4. Drücken Sie den [ON/OFF] Schalter auf dem Touchdisplay, um das Gerät anzuschalten.
5. Drücken Sie eines der Programm Symbole auf der linken Seite, um das gewünschte Programm zu wählen abhängig von den Zutaten.
6. Drücken Sie den ON/OFF Schalter, um das Gerät zu starten.
7. Der Mixer stoppt automatisch nach Beendigung des gewählten Programms.

Bitte beachten:

Unabhängig von dem gewählten Programm für die jeweilige Zubereitungsart, startet der Mixer erst mit niedriger Umdrehung.

Während des Mixprozesses erhöht oder senkt das gewählte Programm automatisch die Geschwindigkeit.



Achtung:

Wenn der Mixer die Zutaten nicht zerkleinert, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Ob sich genügend Wasser im Behälter befindet
- Ob die Größe des Obstes oder des Gemüses nicht zu groß ist.

ON/OFF (AN/AUS) TASTE



Der Ein-/Aus-Schalter befindet sich rechts auf dem Display. Über den Ein-/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts. Wenn Sie das Gerät ausschalten, befindet es sich im Standby-Modus. Im Standby Modus leuchtet nur die

ON/OFF, die Zeit- und die Geschwindigkeitsanzeige.

Haben Sie das Gerät an eine Steckdose angeschlossen, schalten Sie es über die Ein-/Aus-Taste ein, um es auf den Mixvorgang vorzubereiten. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Aus-Schalter über Nacht und wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen aus. Der Ein/Aus Schalter befindet sich an der rechten unteren Seite des Geräts.

Wurde das Gerät über den Ein-/Aus-Schalter ausgeschaltet, um ein Programm zu unterbrechen, warten Sie 30 Sekunden, bis die Stromversorgung wiederhergestellt und der Timer zurückgesetzt wurde, bevor Sie das Gerät über den Ein-/Aus-Schalter wieder einschalten.

Wenn die Puls-, Start-/Stop- und Programm-Symbole aufleuchten, ist das Gerät über den Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet, so dass Strom fließt. Ist das Gerät eingeschaltet und Sie nehmen den Mixbehälter von der Motoreinheit, schaltet das Gerät sofort aus. Wenn Sie den Behälter wieder aufsetzen, schaltet das Gerät in den Standby Modus.

MENÜAUWAHL



Über die Symboltasten wählen Sie das jeweilige Programm.

PROGRAMME



Zur Auswahl stehen 6 automatische Programme. Das jeweilige Programm wählen Sie mit den jeweiligen Symboltasten aus.

Vorprogrammierte Menüs

Mit den 6 Standardprogrammen können Sie sämtliche Arbeitsvorgänge in Ihrer Küche abbilden.

Sei es mahlen, hacken, mixen, crushen oder pürieren.

Durch seine vielfältigen Programme ist eine fast grenzenlose Anwendung möglich - einfach und schnell. Die Programme sind für diese Rezeptarten optimiert, lassen sich jedoch auch gut für andere Rezepte verwenden.

Rezepte und Anregungen finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de.

Menü	Funktion
Vegetable	Säfte aus Obst (Mango, Banane, Apfel,etc.), Gemüse (Möhren, Tomaten, rote Beete, Spinat,etc.) und Kräutern
Milkshake	Shakes, Flips, Frozen Yoghurt
Bisque	Suppen, Gazpacho, Kürbis-, Tomaten- und Brokkoli-Suppe
Masher	Bohnen, Nüsse, Getreide, Eiscreme, Sorbet, Kaffeebohnen, Teig, Babynahrung
Smoothies	Grüne Smoothies, Shakes, Cocktails
Sauce	Dips, (Salat-) Dressing, Pesto, Saucen, Aioli

Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert.

Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch.

Programm	Funktion	Laufzeit/ Dauer	Maximale Füllmenge	Zutaten Beispiele
Vegetable	Gemüse, Obst	1 Minute	300g	Gemüse, Obst
Milkshake	Milchmix- getränke	1 Minute	300g	Milch, Eiswürfel, Kakao
Bisque	Suppe	7 Minuten	800g	Suppengemüse, Brühe
Masher	Zerkleinern	70 Sek	300g	Getreide, Bohnen, Nüsse
Smoothie	Smoothies	1 Minute	300g	Obst, Gemüse, Nüsse, Eiswürfel
Sauce	Soße	1 Minute	300g	Avocado, Öl, Essig
Pulse	Pulse	120 Sek	1 L Wasser	Wasser, Spülmittel

Die o.g. maximalen Füllmengen beziehen sich auf die Zutaten ohne Flüssigkeit.



Achtung: Das Gerät sollte nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich betrieben werden, da es ansonsten zu einer Überhitzung des Motors kommen kann.

ZEITANPASSUNG



Über die Tasten TIME + und TIME – können Sie die Zeit für jedes Programm individuell anpassen.

Die Zeitsprünge erfolgen in Sekundensprüngen.

Die Zeitanpassung erfolgt von 1 Sekunde bis maximal 7 Minuten.

GESCHWINDIGKEITSANPASSUNG



Über die Tasten Speed + und Speed - können Sie die Geschwindigkeit für jedes Programm individuell anpassen. Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis maximal Stufe 10 eingestellt werden.

START TASTE



Wenn Sie das jeweilige Programm ausgewählt haben, starten Sie den Vorgang mit der ON/OFF Taste. Zum vorzeitigen beenden können Sie jederzeit die Taste ON/OFF drücken. Das Gerät unterbricht sofort den Mixvorgang.

PULSE TASTE



Solange Sie die Pulse-Taste gedrückt halten, läuft das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. Mit der Pulse-Funktion können Sie den Arbeitsprozess optimal kontrollieren, z. B. beim Mixen von Milchshakes, Hacken von Zwiebeln oder Zerstoßen von Eiswürfeln.

Um die PULSE Taste zu aktivieren, muss diese für ca. 1,5 Sekunden gedrückt gehalten werden. Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt das Gerät automatisch die PULSE Funktion.

Die PULSE Taste kann für maximal 2 Minuten aktiviert werden.

REINIGUNG MIT „PULSE“

Nach dem Mixvorgang lassen sich die Einzelteile komfortabel reinigen. Alternativ können Sie nach dem Mixen etwas Spülmittel und warmes Wasser in den Behälter füllen und die Pulse Taste drücken. Der Mixer löst Mixrückstände schonend aus dem Behälter. Danach mit klarem Wasser ausspülen - fertig.

6. PFLEGE UND REINIGUNG



Stecker vom Netz trennen. Bevor Sie das Gerät reinigen sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Die Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Der Behälter, der zweiteilige Deckel und der Stößel sind NICHT spülmaschinenfest!

Reinigen Sie die Teile mit einem milden Spülmittel und etwas warmen Wasser. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Automatische Reinigung:

1. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und fügen Sie ein paar Tropfen Spülmittel in den Behälter.
2. Setzen Sie den zweiteiligen Deckel fest auf den Behälter.
3. Drücken Sie die Taste PULSE für ca. 1,5 Sekunden auf dem Display.
4. Halten Sie die Taste PULSE für ca. 20-30 Sekunden gedrückt um den Behälter zu reinigen.
5. Schalten Sie das Gerät aus, und spülen Sie den Behälter und den zweiteiligen Deckel mit klarem Wasser. Trocknen Sie alle Teile ab.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KSB-200M
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Gewicht	ca. 5,1 kg
Zubehör	Behälter, zweiteiliger Deckel, Stößel, Anleitung
Länge des Netzkabels	Ca. 0,65 m
Temperaturbereich	-40°C – 120°C
Geschwindigkeit	Max. 30.000 U/min
Kapazität	2 Liter
Empfohlene Einsatzdauer	Maximal 7 Minuten

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 60335-2-15:2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014

EN 62233:2008

2006/95/EG (Niederspannung)

7. KUNDENDIENST

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.

Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

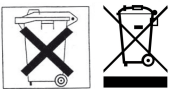
KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfstr.5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen.

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

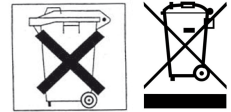
Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.



In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROGESETZ

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:



Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung: Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise!

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle.

Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzuzeigen zu lassen:
<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich: Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH

Rohlfstr. 5

81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

E-Mail: service@kemar.de

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst. Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name: _____

Straße: _____ PLZ/Ort _____

Telefon: _____ Fax: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten.
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

UK

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice	37
2. Power cord advice/electrical requirements	42
3. Before first use	43
4. Description and function of the parts.	46
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps	54
6. Cleaning and maintenance	58
7. Customer service/warranty	59

Health and wellbeing through innovation

Preparation of food with a High Speed Blender is different from a conventional blender.

For example, fruits and vegetables are prepared especially very quickly and they will keep their intense flavor. The high-speed blender crushed and split vegetables and fruits.

It preserves the nutrients and natural flavours of the food to be conserved, and prevents the build up of harmful compounds.

In order to keep a healthy, balanced diet it is best to use the freshest ingredients.

Dear customer,

You can prepare delicious dishes in no time at all with your new High Speed Blender. It is easy to use and simple to clean.

You can find recipes and handling tips at our webside www.kemar.de.

This device is fitted with safety controls. However, please read the safety advice carefully and only use the device as per the manual's instructions in order to avoid accidents or damage. Please keep this guide for future reference.

If the product is transferred to another user, please include this guide.



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.

1. IMPORTANT SAFETY ADVICE

INTENDED USE



The Blender is intended for purposes of preparing many different kinds of foods.

Food prepared in the Blender is more quickly and preserves its natural tastes and nutrients.

The Blender is exclusively intended for private household use and not intended for commercial purposes. The producer holds no responsibility for incorrect usage brought about by the failure to follow these instructions. In order to avoid danger, the device should only be repaired by an authorised customer service agent.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:



1. Read all instructions.
2. Do not put cables, plugs or devices in water or other liquids. This could cause risk of burning, electric shock or injury.
3. Persons, including children, who in view of the level of their physical, sensory or mental capacities, or their lack of experience or knowledge, are not in a position to use the equipment with safety, may not use this machine without supervision or instruction by a responsible person.

4. Children more than 8 years old may use this appliance but only under supervision or after instruction and fully understanding the associated risks and dangers.
5. Children must not play with this appliance because they cannot know the dangers involved.
6. Keep this appliance and power cable away from children younger than 8.
7. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged 8 or more and under supervision.
8. Risk of death from swallowing or choking on packaging material. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately.
9. When the device is not being used, or being cleaned, pull out the mains cable. Leave the device to cool before cleaning, assembling or dismantling parts.
10. Do not use devices if the cable or power plug are damaged, or if malfunction or any damage has occurred. Take the device to an authorised repair agent if it needs to be serviced, repaired or adjusted.
11. Keep foreign objects such as needles and wires away from the device to avoid risk of electric shock.
12. Only use equipment which is recommended by the manufacturer to avoid the risk of burns, electric shock or injury.
13. Do not use the device outdoors.

14. Do not leave the cable on the side of the object.
Keep it away from hot surfaces.
15. Do not keep the device near hot gas or electrical cookers, or in a hot oven.
16. Only use the device for its intended purpose.
It is only intended for use in domestic conditions.
17. Only connect the device to a power source with the appropriate voltage. Always keep the plug clean.
18. Do not fill the container beyond its stated capacity.
The maximum capacity is marked on the container.
19. Plug the device into its own socket, separate from other devices. Always connect the power plug firmly to the socket.
Do not insert the plug with wet hands.
Do not touch the steam nozzle or the lid.
Be careful when handling the power cord.
When pulling out the power cord, hold the plug.
20. Always begin blending with lid and lid plug firmly in place.
Do not operate blender with the lid removed.
The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
21. Do not use the device near open flames or wet areas.
22. Only use the device on stable and heat-proof surfaces.
23. Take off all foreign objects before using the device.
24. Any user who has not fully read the usage and safety precautions in this manual may neither use nor clean this device.

25. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place.
Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes.
If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.
26. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns.
Do not fill the container to the maximum capacity. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
27. Never touch moving parts. Switch off the appliance and wait until the blades stop moving before removing the container from the motor base and opening the container.
28. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
29. Do not leave or store foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug in the container. Starting the blender with a foreign object in the container will damage the blender and may cause injury.
30. Do not operate the blender with a damaged cord or plug.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

31. Blades are sharp. Use extreme care when emptying the bowl and during cleaning to avoid injury.
32. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the container is removed from the motor base and the blades are not moving.
33. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove blade assembly from the container. Contact your authorized KeMar service representative for service or replacement.
34. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause damage to the container and motor overheating.

2. POWER CORD ADVICE

- A** The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.
- B** An extension cord can be added if used properly.
- C** If extension cord is used:
 - (1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.
 - (2) The extension cord must not hang over the edge of the device.
Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.

Warning



Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

If these instructions are not followed, there is a risk of fatal injury, fire or electric shock!

3. BEFORE FIRST USING YOUR PRODUCT



Remove the device from its packaging.

DANGER TO CHILDREN –

Risk of death due to choking/ swallowing of packaging.
Keep the packaging material away from children.

Dispose of it immediately!

Remove packing materials and all components.

CAUTION: Sharp blade inside blender container.

Before using the Blender for the first time, wash the container, the lid, the cap and the tamper with warm, soapy water. Rinse using clear water and dry thoroughly.

Do not immerse electrical parts in water!



SAFETY MEASURES

Never use the device without the lid.

Do not leave your blender unattended when operating.

Any repair and servicing, or the replacement of parts must be performed by KeMar or an authorised service representative.

REMARK: The unit need to be rest 1 minutes after completed one cycle when the unit was running on max working time (as like bisque function), afterward, the unit can be running maximum one cycle again. So, after runned maximum 2 cycles, then, the unit have to stop working till cooled to ambient temperature (about 2 hours cool time).



Rotating Blades Can Cause Severe Injury!
DO NOT reach into the container
while the machine is running.

Integrated Safety Functions

Overheating protection

The motor of the Blender is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of the Blender is activated.

Let Blender cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use the Blender as usual.

Even before run-in water, the motor is safely protected.

Auto Stop for Mixing Container

The sensor for the mixing container recognizes if the container has been set up correctly.

If the container is not, or has not been placed correctly, the Blender will not turn on.

If the device is turned on and you remove the Container from the motor unit, the power turns off immediately.

If you put the container back, the unit switches to standby mode.

4. DESCRIPTION AND FUNCTION OF PARTS



The KeMar KSB-200M is extremely versatile and it's applications are limitless:

- You can mix fiber free green smoothies from fruit, vegetables or herbs. Mix your Superfood powder simply in the smoothie.
- Make your own almond milk, hemp milk, almond and nut butter, cashew cream or vegan whole food juices
- For your next party, you can mix creative alcoholic or non-alcoholic cocktails
- Make Fresh Dips, spreads, salad dressings, pesto, sauces, aioli, mayonnaise, hummus and guacamole in minutes
- Hot soups, gazpacho, purees or fondues
- Prepare a mixture with frozen fruit sorbets, ice cream or frozen yoghurt and ice crush (crush)
- Grind beans, spices, nuts, cereals and sugar to powdered sugar
- Blend Baby food such as baby mash and porridge quickly and easily

The operation is very simple. Below you will find a description to familiarize yourself with the device and the control panel:

CONTROL PANEL



Tritan Container – BPA free

The maximum capacity is clearly marked on the container. Always use the handle to take the Container from the base unit.

The container of the KSB-200M is made of BPA-free Tritan. It is unbreakable. He has a side handle and a measuring scale in liters and OZS indication.

The container consists of the colorless plastic tritan.

It is tasteless and odorless and very stable. The material does not contain plasticizers, even BPA and can be cleaned very easily.

The 2 liter container

has a lateral handle, a small transparent refill opening and a measuring scale.

Modern mixing jugs are made of Tritan plastic, which is relatively soft. With their hard surface, nuts, beans and grains can leave so-called microscratches in the plastic, which make the mixing container cloudy over time. This is completely normal and safe as the plastic deforms inside.



2 liter container with closure cap

Two-Part Lid



The two-piece lid is simple to set up, and to clean. Always use the lid and the closure cap when the device is in operation.

Position the lid on the container with the lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid onto the container until it locks into place. The lid must always be secured when processing, especially when blending hot liquids that may scald.



Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place!

To Remove the Lid: Lift up on one lid flap, while holding the container securely.

Lid Cap



To Remove the Lid Cap Rotate the lid cap anti-clockwise from the “locked” to the “unlocked” position and lift out. Remove the cap when you want to use the Tamper or adding ingredients.

Tamper



By using the tamper you can speed up the processing of very thick and / or frozen mixtures that can not be processed using a standard blender. If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid cap, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid cap opening.

AGS (Aircraft Graded Steel)

6-leaf blade (2 Liter Container)



Due to the HCS (High Carbon Steel) blade and a blade speed of about 360 Km / h the cellulose walls of plant fibers will be splitted.

Clean them with the greatest care to avoid injuries.

The blades are made of stainless steel in aviation quality / high-precision cold-formed Heavy Duty (high-duty) aircraft steel.

They have an extreme load-bearing and longevity.

The blades of high-speed mixers have a dull cut.

The knives crushing the food by the high speed and not by the sharpness.

AGS curing makes them particularly stable and durable with high speeds.

This guarantees optimal „crushing“ of Mixguts, especially hard foods, such as nuts, coffee beans or ice cubes.



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into the container while the machine is running.


DO NOT put hands, spatulas etc. into the container while the machine is running or while the container is still on the base.

Control Panel

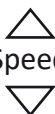
The LED display has an advanced backlit touch control panel. An innovative new feature is our Touch Control Panel. It can be started and operated by simple touch. The backlit display always shows the current application with the remaining time and the respective speed.



[ON/OFF]: To starting up the machine, also stop the machine during process of operation.

 [Time]: To increase the blending time or decrease.

[Pulse]: To up to the highest speed by long pressing 1.5 seconds

 [Speed]: To increase the blending speed or decrease.

Basic Operation Steps

1. Connect the power plug to an electrical outlet.
2. Place the container on the motor unit.
3. Press the right side down ON / OFF button to switch the unit to standby mode.
4. Press [ON/OFF] at the touch display to run the blender.
5. Press one of the program symbols of the left side to select the desired mode for your ingredients.
6. Press [ON/OFF] to start blending.
7. Machine stops working automatically when blending finished.

Attention: No matter which mode you choose for ingredients, when start blending, the rotating speed will start on pre-programmed setting from low speed; During blending process, the blender will automatically shift/switch rotating speed to momentary high speed or low speed as per different ingredients. Please be noted.



Important:

If the ingredients can not be blended, please check:

- Whether the water is enough you put into the container
- Whether the size of fruits or vegetables is too large

5. SHORT INTRODUCTION

- perfect preparation in just a few steps

ON/OFF BUTTON



The On / Off switch is on the right off the display.

With the On / Off switch you control the power off the device. If you turn off the device, it is in Standby mode.

In Standby mode only the ON/OFF, -Time and Speed control lamp is on. When you connect the device to an electrical outlet, turn it on by the On / Off button, to prepare it for the mixing process. Turn OFF the device using the On / Off switch for overnight, and if you leave the device unattended.

The ON/OFF switch is on the right hand side of the device.

If the device was switched off by the on / off switch to interrupt a program, wait 30 seconds until the power is restored and the timer is reset before turning on the device over the on / off switch again.

When the pulse, start / stop and program icons light up, the device is switched on by the on / off switch.

If the device is turned on and you remove the container from the base unit, the power turns off immediately. If you put the container back on the base unit, the unit switches to the Standby mode.

MENU



Use the Symbol buttons to select that particular program.

PROGRAMS



You can choose 6 different automatic programs.

To select a particular program use the Symbol buttons.

PRE-PROGRAMMED MENUS

With the 6 standard programs you can map all operations in your kitchen. You can grind, chop, mix, crush or mash. Through it's various programs an almost limitless application is possible - simply and quickly.

The programs are optimized for this recipe types, but can be also used well for other recipes.

Recipes and tips can be found on our website www.kemar.de.

Menu	Function
Vegetable	Juices from Fruits (Mango, Banana, Apple, and others.), Vegetables (Carrots, Tomatos, Beetroot, Spinach, and others) and Herbs
Milkshake	Shakes, Flips, Frozen Yoghurt
Bisque	Soups, Gazpacho, Pumpkin-, Tomato- und Broccoli-Soup
Masher	Beans, Nuts, Cereals, icecreme, Sorbet, Coffeebeans, Dough, Baby Food
Smoothies	Green Smoothies, Cocktails
Sauce	Dips, (Salad-) Dressing, Pesto, Sauce, Aioli

The program speed and duration varies.

When the program is finished the Blender stops automatically.

Programm	Function	Running Time	Maximum Quantity	Ingredients samples
Vegetable	Vegetables, Fruits	1 Minute	300g	Vegetables, Fruits
Milkshake	Milkshakes	1 Minute	300g	Milk, Icecubes, Cacao
Bisque	Soup	7 Minutes	800g	Soup Vegetables, Broth
Masher	Mash	70 Sec	300g	Cereales, Beans, Nuts
Smoothie	Smoothies	1 Minute	300g	Fruits, Vegetables, Nuts, Icecubes
Sauce	Soße	1 Minute	300g	Avocado, Oil, Vingegar
Pulse	Pulse	120 Sec	1 Liter	Water, Dish Soap

The above-mentioned maximum quantities relate to the ingredients without liquid.



Caution:

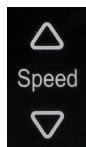
The device should not be operated more than 7 minutes continuously, as this can result in overheating of the engine.

TIME ADJUSTMENT



You can adjust the time for each program individually with the keys TIME + and TIME-. The time adjustment is indicated in seconds. Time Setting is starting from 1 second to a maximum as of 7 Minutes.

SPEED ADJUSTMENT



By using the Speed + and Speed - button you can adjust the speed for every single program.

The Speed setting is starting from 1 to a maximum as of 10.

START BUTTON



When you have selected the respective program, start the process by pressing the ON/OFF button. To stop the device, you can always press the ON / OFF button. The device will immediately interrupts the mixing process.

PULSE BUTTON



As long as you hold the PULSE button, the machine is running at full speed. With the pulse function you can optimally control the work process, e.g. when mixing milkshakes, chopping onions or crushing ice cubes. To activate the PULSE button, please press the button for approx. 1.5 sec.

When you release the button, the device will automatically stop the PULSE function.

The PULSE button can be activated for a maximum of 2 minutes.

CLEAN BUTTON (PULSE)

After mixing, you can fill in a little detergent and warm water in the container and press the Pulse button. The mixer dissolves remains gently out of the container. Then rinse with clear water - finished.

The stainless steel blade can cause injury!

6. CLEAN AND CARE



Pull the power plug from the power socket before manual cleaning! The stainless steel blade can cause injury!

The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Always clean the mixing container directly after each use.

The mixing container, the Lid, the Cap and the Tamper are not suitable for the dishwasher!

Automatic Cleaning program:

1. Fill the container halfway with warm water and add a few drops of detergent into the container.
2. Place the two-piece lid firmly on the container.
3. Press the PULSE button for 1,5 Seconds on the Display.
4. Press and hold the button PULSE for approx. 20-30 seconds to clean the Container.
5. Turn off the machine and rinse the container and the two-piece lid with clean water. Dry off all parts.

SPECIFICATIOS

Model number	KSB-200M
Voltage	220-240V 50/60Hz
Power consumption	1500 W
Weight	Approx. 5,1 KG
Accessories	Container, Lid, Cap, Tamper, Manual
Power Cable Length	Approx. 0,65 m
Temperature Range	-40°C – 120°C
Speed	Max. 30.000 R/min
Max. Capacity	2 liter
Recommended Operating Time	Max. 7 Minutes

Declaration of conformity: This device complies with the following European regulations:

EN 60335-2-15:2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014

EN 62233:2008

2006/95/EG (low voltage)

7. SERVICE

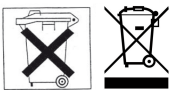
This model in the KeMar range of Product is recommended for DOME-STIC USE ONLY. Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative. To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH - Service Department
Rohlfstr.5
D-81929 Munich / Germany
Telephone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused. This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste. Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling centre.

To implement the Electrical and electronics law (return and disposal of electrical and electronic equipment) we will take back our devices. They are either recycled by us or disposed at a recycling company to fulfill any legal obligations.



In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products.

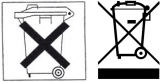
Please help us to conserve the environment we live in!

1. DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND MEANING OF SYMBOLS IN ANNEX 3 TO ELEKTROG

We advise all owners of WEEE indicate that you are legally obliged to dispose of this equipment separately from unsorted household refuse. After the disposal of WEEE as residual waste or the yellow bin are specifically prohibited. The table below summarizes and applied to electrical and electronic equipment symbol of a crossed-out wheeled bin additionally informs the obligation for separate collection:

In connection with the sale of batteries or with the delivery of equipment containing rechargeable, we are obliged to draw your attention to the following:

You are legally obliged to return used batteries as end-users. You can return used batteries that we carry as new batteries in range or have performed, free of charge to our warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meanings:



The symbol of the crossed out wheeled bin means that the battery should not be disposed of with household garbage.

Pb = Battery contains more than 0.004 percent lead

Cd = Battery contains more than 0.002 percent cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005 percent mercury.

Please note the above instructions.

We advise all owners of WEEE indicate that you are legally obliged to take before discharge of such waste, spent batteries and accumulators, unless they are enclosed by this equipment.

2. INFORMATION REGARDING THE POSSIBILITIES OF RETURN OF OLD APPLIANCES

Owners of old equipment can emit under the system set up by public waste management authorities and available possibilities of return or collection of used equipment for proper disposal of used products is ensured. Optionally there is also a charge of electrical and electronic equipment for reuse of devices possible. For more information, please contact the respective collection or collection point.

The following link contains the ability to display can be an online directory of collection and return points:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. NOTE ON PRIVACY

We have all end-users of WEEE indicate that you are responsible for the deletion of personal data to be disposed of old appliances themselves. On to dispose of old equipment are partially sensitive personal information that should not fall into the hands of third parties.

4. NOTE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registry number (WEEE reg no. DE) we have registered with the Waste Electrical Equipment Register, Benno-Strauss-Str. 1, 90763 Fürth as a manufacturer of electrical and / or electronic equipment registered: DE 52269647

CAUTION

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.

If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below.

We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.

In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all products purchased from us, according to the provisions mentioned below.

This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase.
The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.
Exchanged devices or parts of devices shall become our property.
Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary:
Please contact Customer Service by email, fax or phone, send the faulty device to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device.
The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:

- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs.

Please contact Customer Support for an individual offer.

In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

Email: service@kemar.de

WEEE-Reg.-No. DE 52269647

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name: _____

Date of Purchase: _____ (Proof of Purchase included)

Description of the defect:

Name: _____

Street: _____ Postal Code/ Place _____

Phone: _____ Fax: _____

Date: _____ Signature: _____

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.
Technical data are subject to change without notice.



Hochleistungsstandmixer

High Speed Blender

KSB-200M