

STANDMIXER KSB-170

**KEMAR KITCHENWARE**

P A S S I O N F O R F O O D



INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG**EN** INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel.....	8
3. Vor dem ersten Gebrauch	9
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	11
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	18
6. Reinigung und Pflege	20
7. Kundendienst	23

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Standmixer bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Gerichte und andere Speisen zu. Der Standmixer ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.shop Rezeptideen und nützliche Tipps.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Behältern und Aufsätzen können Sie zum Beispiel Crushed Eis, Pesto, Gemüsesäfte und Obstbrei herstellen, Nüsse hacken, Parmesan zerkleinern und vieles mehr.

Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, um sich ausgewogen und gesund zu ernähren.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.

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.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK



Der Standmixer ist für das Zubereiten von vielen verschiedenen Lebensmitteln geeignet. Speisen, die mit einem Standmixer zubereitet werden, sind schneller fertig, behalten Ihren natürlichen Geschmack und Ihre Nährstoffe. Der Standmixer 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 autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes 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 und 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 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 sind von Kindern, die jünger sind als 8 Jahre, fernzuhalten.
7. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 Gerätes fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen. Achten Sie darauf, dass keine losen Gegenstände oder Zutaten wie Mehl, Zucker etc. vom Motor eingesaugt werden. Dies kann zu Beschädigungen führen.
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 von heißen Oberflächen fern.
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 Behälter fest auf einer Oberfläche steht.
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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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.

25. Verwenden Sie nur die für Ihren Standmixer passenden Aufsätze.

26. Seien Sie vorsichtig beim Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten. Spritzer oder entweichender Dampf können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Füllen Sie den Behälter nicht über seine maximale Kapazität.

Halten Sie die Hände und andere freiliegende Körperteile von der Behälteröffnung entfernt, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

27. Berühren Sie niemals bewegliche Teile.

Schalten Sie das Gerät ab und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Standmixeraufsatz vom Motor abnehmen.

28. 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.

29. Bewahren Sie keine Fremdkörper, z. B. Löffel, Gabeln und Messer im Behälter auf.

Befindet sich ein Fremdkörper im Mixbehälter, wenn dieser eingeschaltet wird, kann das zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

30. Betreiben Sie das Mixgerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Kundenservice des Herstellers ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

31. Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie daher beim Abnehmen des Aufsatzes und bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.

32. Führen Sie die Hände oder Küchengeräte nicht in den Behälter ein, wenn der Mixer in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken.

33. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Klingen lose oder beschädigt sind.

Entfernen Sie das Bauteil, an dem die Klingen befestigt sind, nicht vom Aufsatz.

Wenden Sie sich an einen autorisierten KeMar Kitchenware Kundendienst, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

34. 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 Gerät und zur Überhitzung des Motors führen.

35. Um eine Gefährdung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z.B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.

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 Gerätes.

(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!

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen.



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 Aufsatz und im Behälter befinden sich scharfe Klingen. Bevor Sie den Mixer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie die Behälter, die abnehmbaren Deckel und die Klingenaufsätze 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 einen Behälter.

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

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

Füllen Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten in die Behälter. Die maximale Temperatur für den Glasbehälter beträgt 65°C.

ACHTUNG:

Das Gerät muss 1 Minute nach Abschluss eines Zyklus ruhen, wenn es über die maximale Betriebszeit gelaufen ist. Danach kann das Gerät erneut maximal einen Zyklus durchlaufen.

Nachdem es maximal 3 Zyklen durchlaufen hat, muss das Gerät seinen Betrieb einstellen, bis es auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist (Abkühlzeit etwa 2-3 Minuten).

GEFAHR DURCH ROTIERENDE KLINGEN



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARUM RIECHT DER MOTOR BEI INBETRIEBNAHME?

Bei anfänglichem Betrieb des Standmixers können Sie unter Umständen einen "Elektronikgeruch" wahrnehmen. Dieser wird durch Reste der Korrosionsschutzschicht aus Harz zwischen den Karbonbürsten und der Elektromotorwicklung erzeugt.

Damit der Motor Ihres Standmixers dauerhaft leistungsfähig und langlebig bleibt, ist es bei Elektromotoren erforderlich, eine Korrosionsschutzschicht aufzubringen, um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten. Elektromotoren sind je nach Aufstellungsort und Betriebsart unterschiedlich extremen Umwelteinflüssen ausgesetzt. Dazu gehören bei einem Standmixer z.B. Feuchtigkeit und sehr hohe Betriebstemperaturen.

Ein guter Korrosionsschutz ist daher entscheidend für die Qualität und für die Lebensdauer des Elektromotors.

Alle elektrisch leitenden Teile, z. B. die Wicklung, werden durch die geforderten elektrischen Eigenschaften durch eine Harzschicht gegen korrosive Einflüsse geschützt. Das gleiche gilt für die elektrischen Anschlussteile und Klemmen.

Mit dieser Maßnahme vermeidet man an der Oberfläche eisenhaltiger Teile die Bildung von Rost und schützt letztere gegen das Eindringen von Feuchtigkeit und Wasser.

Bei den ersten Inbetriebnahmen des Standmixers - besonders unter Hochlast - entstehen bei rund 23.000 U/min sehr hohe Betriebstemperaturen an der Wicklung und am Elektromotor. Insbesondere wenn der Motor noch neu ist, kann sich zwischen den Karbonbürsten und der Motorwicklung noch Reste von Schutzharz befinden. Durch die entstehende Hitze und die Reibung der Karbonbürsten an der Wicklung entstehen diese als „Elektronikgeruch“ wahrnehmbaren Gerüche.

Der Geruch lässt mit der Zeit nach, wenn die Schutzschicht auf den Karbonbürsten durch Inbetriebnahme nach und nach abgetragen wird. Je nach Stärke der aufgetragenen Schutzschicht kann dies längere Zeit in Anspruch nehmen, bis der Geruch nachlässt und nicht mehr auftritt. Dies ist kein Mangel oder Defekt an dem Gerät.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

- Motoreinheit
- 1500 ml Glasbehälter mit Deckel und Einfüllverschlussdeckel
- 600 ml Sportbehälter mit Trinkdeckel
- 50 ml Grinder Behälter mit Deckel
- Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Standmixer mit 5 Programmen und 5 manuellen Stufen
- ✓ Klingenaufsatz abnehmbar und leicht zu reinigen
- ✓ Glasbehälter 1.500 ml
- ✓ Leistungsstarker Motor mit 1.000 Watt
- ✓ 3.800-23.000 U/min Leerlaufdrehzahl
- ✓ Stabile Stahlklingen zum Eis crushen
- ✓ BPA-frei
- ✓ Reinigungsprogramm
- ✓ 600 ml Sportbehälter mit Trinkdeckel
- ✓ 50 ml Grinder Behälter mit Edelstahl-Klinge zum Zerkleinern



Der Behälter des Standmixers ist aus bruchsicherem Kalknatronsilikatglas hergestellt. Die Bruchsicherheit bezieht sich auf den Mixvorgang, d.h. der Behälter wird bei einem Mixvorgang nicht zerbrechen. Sollte der Mixbehälter aus großer Höhe herunterfallen, kann er durch den Aufprall insoweit beschädigt werden, dass der Behälter brechen kann.

Die beiden Zusatzbehälter 600ml und 50ml sind aus AS (Acrylonitrile-styrene resin), es ist geschmacks- und geruchsneutral und sehr stabil. Das Material enthält keine Weichmacher in Form von BPA (Bisphenol-A) und lässt sich sehr leicht reinigen.

Die beiden Klingenaufsätze bestehen aus Polypropylen, diese enthalten kein Bisphenol-A (BPA).

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

DER STANDMIXER IST LEICHT ZU BEDIENEN UND SEINE ANWENDUNGSGEBIETE SIND VIELSEITIG:

Zerkleinern von Obst, Gemüse oder Kräutern.

Herstellen von frischen Dips, Brotaufstrichen, Salatdressings, Pesto, Saucen, Aioli, Mayonnaise,

Hummus sowie Guacamole in Minuten.

Zubereiten von Sorbets, Nicecream oder Frozen Yoghurt aus tiefgekühlten Früchten.

Zerkleinern von Bohnen, Gewürzen, Nüssen und Getreide.

Schnelles und einfaches Pürieren von Babynahrung wie Beikost und Brei.

Verquirlen von Rühreiern und herstellen von Pfannkuchenteig und Pancakes.

Erfrischende Smoothies, Gemüsesäfte und Milchshakes mixen.

Zercrushen von Eis und Eiswürfeln für Cocktails.

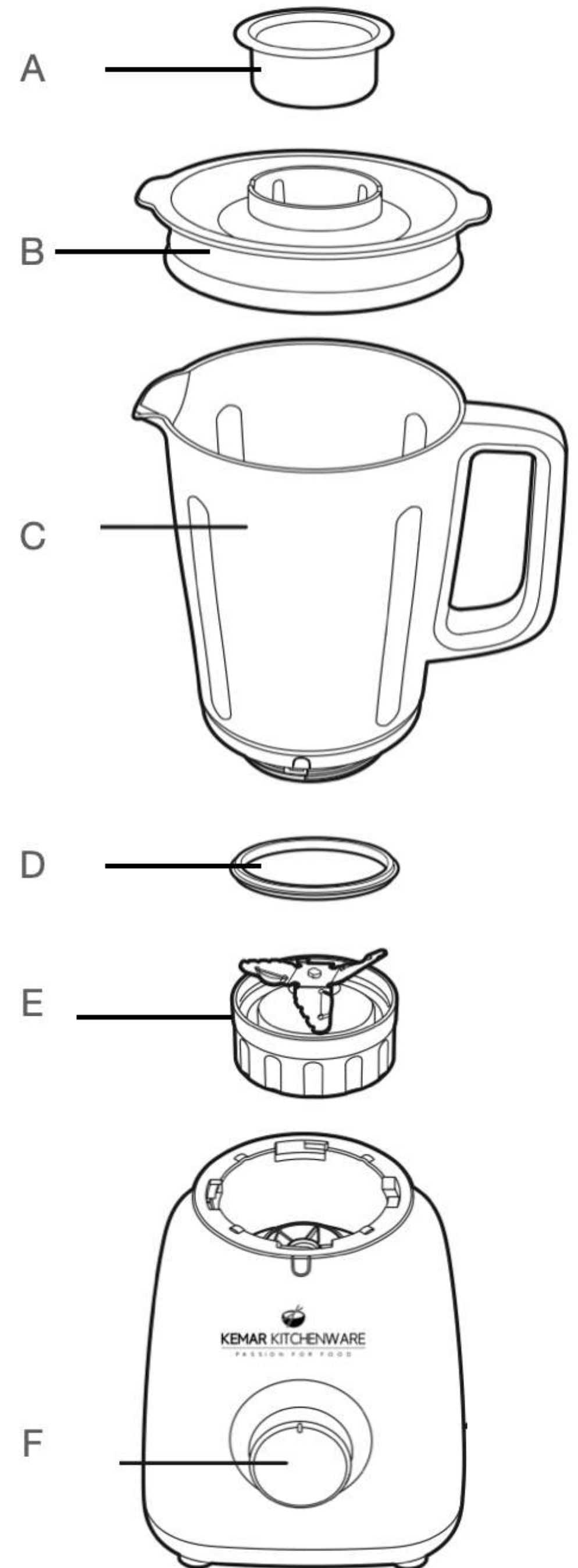
BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Die Bedienung ist sehr einfach.

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

- A. Messbecher Verschlussdeckel
- B. Deckel
- C. Glasbehälter 1,5 L
- D. Dichtring
- E. Messereinheit für Mixbecher
- F. Motorbasis mit Drehknopf



Der Messbecher muss für den Mixvorgang in die Öffnung des Deckels gesteckt werden.

Der Sicherheitsverschluss des Deckels muss mit dem Griff einrasten.

Die Dichtung des Deckels kann zum reinigen herausgenommen werden.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

BEHÄLTER

Beachten Sie die maximale Einfüllmenge von 1.500ml anhand der deutlichen Markierung am Behälter.

Der Glasbehälter des Standmixers ist aus Kalknatronsilikatglas hergestellt. Er ist beim Mixvorgang bruchfest. Er ist geschmacks- und geruchsneutral und sehr stabil. Das Material enthält keine Weichmacher in Form von BPA (Bisphenol-A) und lässt sich sehr leicht reinigen. Der Sportbehälter kann maximal 600 ml und der kleine Grinder Mixbehälter maximal 50 ml fassen. Die Deckel und die Klingenaufsätze der Mixbehälter bestehen aus Polypropylen und sind ebenfalls BPA-frei.

Die in den verschiedenen Lebensmitteln enthaltenen Stoffe und Mineralien können einen Schmutzfilm auf der Innenseite der Kunststoff Mixbehälter bei mehrmaligem Gebrauch hinterlassen. Die Behälter können sich verfärben bzw. werden milchig und trüb.

Wir empfehlen daher die Mixbehälter in regelmäßigen Abständen zu reinigen.

Sollten Sie überwiegend carotinhaltige Lebensmittel wie Möhren, Paprika oder Tomatenmark verarbeiten oder stark färbende Gewürze wie Kurkuma verwendet haben, können sich die Behälter verfärben.

Beim Mahlen von Getreide, Bohnen, Reis, Zucker, Nüssen und Hülsenfrüchten wird der Behälter permanent milchig. Einige grüne Gemüsesorten, Gewürze sowie Proteinpulver können dieses milchige Aussehen ebenso verursachen. Dies ist rein kosmetisch und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Behälters. Bitte beachten Sie, dass die entstehenden kosmetischen Veränderungen nicht von der Garantie gedeckt sind. Beachten Sie die Hinweise zur richtigen Reinigung im Kapitel "Pflege und Reinigung".

Mit ihrer harten Oberfläche können Nüsse, Bohnen und Getreide sogenannte Mikrokratzer im Kunststoff hinterlassen, die beiden Kunststoffmixbehälter im Laufe der Zeit trübe erscheinen lassen. Mit unserer Reinigungsanleitung halten sich die Abnutzungserscheinungen im Rahmen, lassen sich aber niemals ganz vermeiden.



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

KREUZKLINGE



Die Kreuzklinge dient zum Hacken, Reiben und Mischen von Lebensmitteln wie Zwiebeln, Käse, Fleisch, gefrorenen Getränken, Smoothies und Obstsaften. Benutzen Sie den Kreuzklingenaufsatz inemals ohne Flüssigkeit, da dies die Klinge beschädigen kann. Die Dichtung kann mit Hilfe eines flachen nicht scharfen Gegenstandes herausgenommen und gereinigt werden.

Sie muss vor dem Mixvorgang wieder eingesetzt werden damit der Behälter dicht ist.

FLACHKLINGE



Die flache Klinge ist zum Zerkleinern von Nüssen, Kräutern, Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch geeignet.

Beide Klingen bestehen aus SUS301. Dies ist ein korrosionsbeständiger rostfreier Stahl. Die beiden Klingenaufsätze sind für die Spülmaschinenreinigung geeignet. Reinigen Sie diese sofort nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Seien Sie bei der Reinigung Vorsichtig, da Verletzungsgefahr bei den Klingen besteht.



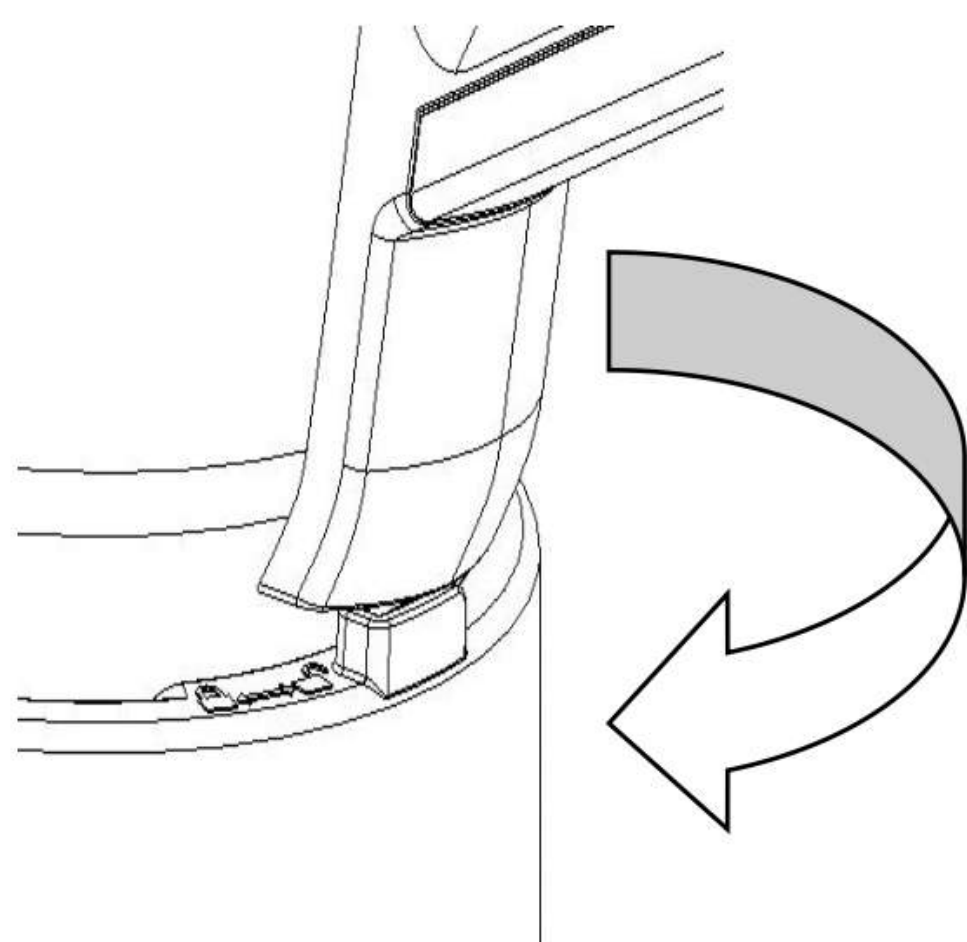
Vergewissern Sie sich, dass der Klingeneinsatz immer korrekt in den Behälter eingesetzt wird und der Deckelverschluss korrekt einrastet, bevor dieser mit dem Motorsockel verbunden wird.



IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VERWENDUNG DES STANDMIXERS

Der Standmixer ist perfekt für die Vorbereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie für Mixgetränke, Smoothies und Milchshakes geeignet. Darüber hinaus kann der Standmixer Eis zerkleinern. Die Edelstahl-Klinge ist besonders langlebig und robust.



Arretierschluss:

Der Behälter mit Klingenaufsatz wird in den Motorsockel eingesetzt und nach Links gedreht bis er fest einrastet. Erst wenn dieser fest arretiert ist, kann der Mixer starten.

1. Drehen Sie den Behälter mit dem Klingenaufsatz auf die Motoreinheit, bis er einrastet. In der Off Position piept der Mixer zwei Mal hintereinander. Er ist nun für den Mixvorgang bereit.
2. Achten Sie bei Benutzung des Glasbehälters darauf, dass der Deckel bis zum Griffanschlag Gedreht wird und einrastet. Zum Starten muss sich der Schalter in der OFF Position befinden. Wählen Sie dann die Geschwindigkeit 1 bis 5 für manuelles Mixen durch drehen der Taste um den Mixvorgang zu starten.
Um den Mixvorgang zu beenden den Schalter auf die Off Position stellen.
3. Drehen Sie den Klingenaufsatz nach dem Gebrauch aus der Motoreinheit und anschließend zur Reinigung aus dem Behälter.
4. Verwenden Sie den Standmixer nicht länger als 2 Minuten im manuellem Programm.
5. Achtung: die Klinge ist sehr scharf.
6. Achtung: arbeiten Sie nicht ohne Flüssigkeit mit Nahrungsmitteln!

ACHTUNG:



Wenn der Standmixer 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.
- Mahlen Sie Nüsse und andere harte Lebensmittel ohne Flüssigkeit, um diese zu zerkleinern und fügen Sie danach erst die Flüssigkeit hinzu; um ein optimales Mixergebnis zu erhalten.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

7. Wenn die gewünschte Konsistenz des Mixguts noch nicht erreicht ist, warten Sie eine Minute und wiederholen Sie den Mixvorgang bis zu drei Mal hintereinander bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Falls mehr als drei 1-Minute-Mixvorgänge gebraucht werden, lassen Sie die Mixerbasis 2-3 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten Mixvorgang beginnen.

8. Nehmen sie den Behälter niemals von der Motorbasis, bevor der Motor nicht vollständig zum Stehen gekommen ist. Das Entfernen des Behälters während der Motor noch läuft, kann die Klingenkupplung oder das Motorgetriebe schädigen.

9. Trennen Sie den Standmixer vom Stromnetz, wenn er nicht in Gebrauch ist.

SICHERHEITSHINWEIS



Lassen Sie den Standmixer niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

Erhöhte Aufmerksamkeit ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern in Betrieb genommen wird.

Den Motor niemals länger als 2 Minuten dauerhaft benutzen, da es zu dauerhaften Schäden am Gerät führen kann. Wenn der Motor nicht mehr funktioniert, das Gerät ausstecken und für ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bevor es wieder einsatzbereit ist.

Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, muss der Klingenaufsatz richtig an der Motorbasis befestigt werden, bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird. Den Standmixer nie laufen lassen, wenn der Behälter leer ist.

Befüllen Sie die Mixbehälter nicht mit Flüssigkeiten, die vor dem Mixen bereits heiß sind.

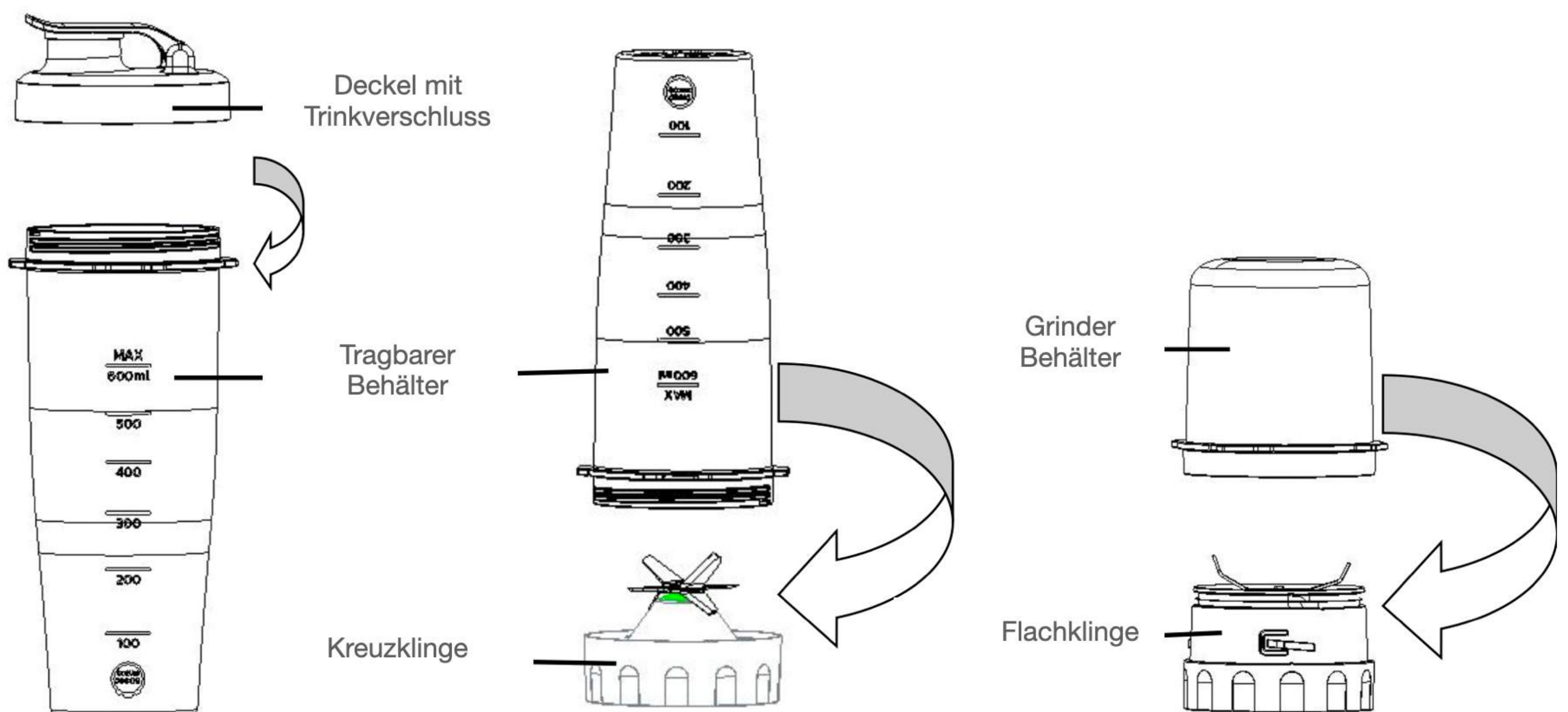
IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VERWENDUNG DES 600 ml BEHÄLTERS

Der 600 ml Behälter ist perfekt für Milkshakes und Smoothies geeignet. Mixen Sie keine extrem harten Lebensmittel, wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide in dem Behälter.

VERWENDUNG DES 50 ml GRINDER BEHÄLTERS

Der 50 ml Grinder Behälter ist perfekt für Lebensmittel wie Nüsse, Knoblauch, Zwiebeln oder Um Kräuter zu zerkleinern.



1. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Behälter.
2. Drehen Sie den Klingenaufsatz auf den Behälter.
3. Drehen Sie den Behälter auf den Motorsockel, bis er einrastet.
4. Verarbeiten Sie harte Nahrungsmittel nicht länger als 10 Sekunden.
5. Verarbeiten Sie Nahrungsmittel ohne Wasser nicht länger als 5 Sekunden.
6. Beim Verarbeiten sollten Sie die niedrigste Stufe benutzen.
7. Beachten Sie die Drehrichtung, wie in der Abbildung gezeigt.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

8. Um den Zerkleinerungsprozess zu starten Drehen Sie den Schalter erst auf Stufe 1 und erhöhen oder verringern Sie die Geschwindigkeit entsprechend.
9. Drehen Sie nach Gebrauch den Behälter vom Motorsockel.
10. Entfernen Sie dann den Klingenaufsatz vom Behälter.
11. Seien Sie vorsichtig, da die Klinge Scharf ist und Verletzungsgefahr besteht.
12. Entfernen Sie die verarbeiteten Nahrungsmittel aus dem Behälter.

HINWEIS KÄSE/PARMESAN/SCHOKOLADE

Wenn Sie Hartkäse, Schokolade oder beispielsweise Parmesan mit dem 50 ml Behälter zerkleinern möchten, ist es wichtig, die Zutaten vorab in kleine Stücke zu schneiden, da sie sich sonst mit dem Messer und dem Behälter verkanten können. Ebenso empfehlen wir nicht direkt die Stufe 5 zu verwenden, sondern die kleinste Stufe 1 des Mixers und diese pulsartig - bis die großen Stücke zerkleinert worden sind - zu verwenden. Danach können Sie die höchste Stufe 5 verwenden und den Käse in kleine Stücke zerkleinern.

Weicher Käse ist nicht für die Zerkleinerung in dem 50 ml Behälter geeignet, da er die Eigenschaft hat, den Messereinsatz zu verkleben, da er aufgrund der Konsistenz haften bleibt.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VERWENDUNG DES DREHKNOPFS

Die Linke Seite beinhaltet die automatischen Programme zum Mixen. Die Rechte Seite die manuelle stufenlose Einstellung der Mixgeschwindigkeit von Stufe 1 bis zur maximalen Stufe 5.








Stellen Sie den Motorsockel auf eine ebene, stabile Oberfläche. Es ist sehr wichtig, dass die Oberfläche sauber und trocken ist. Setzen Sie den Behälter auf den Motorsockel, stecken Sie nach dem Zusammenbau das Netzkabel in eine Steckdose.

Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel; Sie können Weitere Zutaten hinzufügen, indem Sie den kleinen Messbecherdeckel entfernen und Zutaten durch den Füllbereich fallen lassen. Schließen Sie den Messbecherdeckel, nachdem Sie eine Zutat hinzugefügt haben.

Nach dem aufsetzen des Mixebehälters sollte sich der Drehknopf in der Position "OFF" befinden und der Mixer piept zweimal. Wenn der Mixer nicht funktioniert, muss man den Drehknopf wieder auf die OFF Position stellen.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- OFF AUS STELLUNG: In dieser Position ist der Mixer ausgeschaltet. Nachdem der Stromstecker eingesteckt ist, biept der Mixer zweimal hintereinander. Er ist nun bereit zum mixen.
-  REINIGUNGSPROGRAMM: Das Programm startet nach ca. 1,5 Sekunden und durchläuft 10 Zyklen à 2 Sekunden.
-  FRÜCHTE UND GEMÜSE PROGRAMM: Das Programm startet nach ca. 1,5 Sekunden und läuft zwei Minuten.
-  NÜSSE UND KERNE PROGRAMM: Das Programm startet nach ca. 1,5 Sekunden und läuft 1 Minute.
-  MILKSHAKE PROGRAMM: Das Programm startet nach ca. 1,5 Sekunden und läuft 1 Minute.
-  EIS CRUSH PROGRAMM: Das Programm startet nach ca. 1,5 Sekunden und läuft 1 Minute. Beim Mixvorgang kann sich das Gerät leicht bewegen.

PFLEGE UND REINIGUNG



Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Netz. 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.

Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser.

Sie können die Klingenaufsätze in der Spülmaschine reinigen. Alternativ können Sie diese nach der Benutzung sofort unter fließendem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Klingen sind scharf, bitte vorsichtig reinigen. Es besteht Verletzungsgefahr. Die Behälter können Sie nach dem Mixvorgang mit dem Reinigungsprogramm reinigen. Dazu füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit lauwarmen Wasser und einem Spritzer Spülmittel.

Deckel aufsetzen und das Reinigungsprogramm starten. Danach mit Wasser gut ausspülen und abtrocknen. Starke Verschmutzungen lassen sich am besten mit einer Spülbürste entfernen.

METHODEN UM VERFÄRBUNGEN IM MIXBEHÄLTER ZU ENTFERNEN

Füllen Sie den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie drei Esslöffel Essigessenz in den Behälter. Um noch einen besseren Effekt zu erzielen, können Sie zusätzlich einen Teelöffel Natron hinzugeben. Lassen Sie die Mischung ca. 2-3 Stunden einwirken. Spülen Sie den Behälter danach mit Wasser gut aus.

Sie können den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser befüllen und Backpulver hinzugeben. Lassen Sie das Backpulver für ca. eine Stunde einwirken und spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser gut aus.

Alternativ können Sie den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser befüllen und 2 bis 3 Tabletten Gebissreiniger hinzugeben. Lassen Sie den Gebissreiniger für ca. eine Stunde einwirken, spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser gut aus.

Eine umweltfreundliche Reinigung erzielen Sie mit dem Saft einer Zitrone bzw. mit Zitronensäure und zwei bis drei Esslöffeln Backpulver oder Backnatron. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie die Zutaten hinein. Gießen Sie den Behälter danach aus und reinigen Sie die Innenwände mit einem nicht kratzenden weichen Schwamm. Spülen Sie danach den Behälter mit Wasser gründlich aus. Durch direkte Sonneneinstrahlung über ein paar Stunden und etwas Zitronensaft bzw. Zitronensäure verschwinden Verfärbungen in der Regel auch.

PFLEGE UND REINIGUNG

SIND DIE BEHÄLTER UND KLINGEN SPÜLMASCHINGEEIGNET?

Grundsätzlich lassen sich alle drei Behälter, die Deckel und die Klingenaufsätze in der Spülmaschine reinigen. Allerdings können die Reinigungssalze sowie Klarspüler die Klingen auf Dauer beschädigen. Der Messereinsatz würde in der Spülmaschine leiden, da die Klingen sehr empfindlich auf die säurehaltigen Lebensmittel und die salzhaltigen Spülmaschinenreiniger reagieren. Sie würden dadurch auf Dauer angegriffen werden.

Zudem kann sich Flugrost, der sich von anderen Metallteilen in der Spülmaschine lösen kann, auf den Messern ablagern und sie schädigen. Reinigen Sie daher die Klingen nach dem Gebrauch vorsichtig mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.

Das Material Polypropylen der beiden kleinen Behälter ist ein modernes, hochwertiges und sehr strapazierfähiges Material, das auch bei hohen Temperaturen bis zu 100°C gut gereinigt werden kann.

Durch eine Reinigung in der Spülmaschine können vorzeitig Spannungsrisse entstehen. Wir empfehlen daher die Reinigung per Hand und nicht in der Spülmaschine.

Das Geschirrspülmittel und der Glanzspüler bewirken einen allmählichen Abbau des Polymers, der mit einer Verringerung der mechanischen Festigkeit verbunden ist.

Durch den Einsatz scharfer Reinigungsmittel und insbesondere durch Klarspüler kann sich die Anzahl der Reinigungszyklen stark vermindern, da ungeeignete Reinigungsmittel den Kunststoff in der mechanischen Festigkeit stark beeinträchtigen können. Zu hoch dosierte Reinigungsmittel oder eine zu hohe Konzentration von Laugen können ebenfalls vorzeitig Risse hervorrufen.

Verwenden Sie grundsätzlich ein schonendes Reinigungsmittel und reinigen Sie die Behälter per Hand unter fließendem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Behälter gründlich mit klarem Wasser nach.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie die Behälter nach der Nutzung an einem trockenen Ort auf. Verschließen Sie die Behälter nicht mit den Deckeln, da sonst Gerüche entstehen können.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KSB-170
Stromversorgung	220-240V AC 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1.000 W
Gewicht	ca. 3,9 kg
Zubehör	1.500ml Glasbehälter 600 ml + 50 ml Behälter mit Deckel, Kreuz- und Flachklingenaufsatz, Anleitung
Länge des Netzkabels	Ca. 1,0 m
Geschwindigkeit	Max. 23.000 U/min
Kapazität	1.500 ml Glasbehälter, 600 ml Sportbehälter, 50 gr. Grinder Behälter
Empfohlene Einsatzdauer	Maximal 2 Minuten

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2

EN 60335-2-14: 2006+A1+A11+A12

EN 62233: 2008

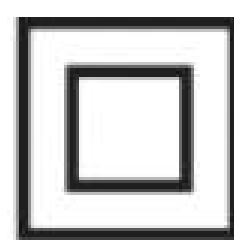
AfPS GS 2019: 01 PAK

IEC 60335-2-14:2016+A1 IEC 60335-1:2010+A1+A2

(EU) No 801/2013

(EC) No 1275/2008

Verpackung aus recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie.

Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb sind alle unsere Produkte 100% VEGAN:

Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei.

KUNDENDIENST UND UMWELT

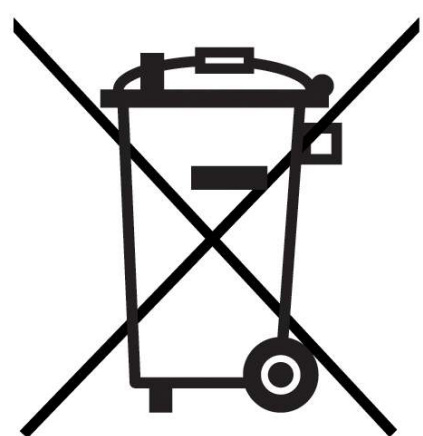
Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichem Einsatz verfällt die Garantie.

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.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

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

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende Ihrer Nutzungsdauer vom 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 Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

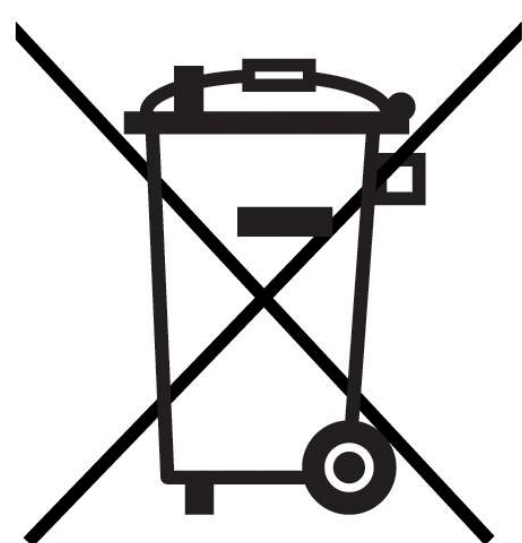
In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

KUNDENDIENST UND UMWELT

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

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

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten 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 unser Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgestrichenen 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 Elektronikaltgeräten 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 anzeigen zu lassen:

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

KUNDENDIENST UND UMWELT

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.

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.

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

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, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. 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
D-81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

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
Rohlsstr. 5
D-81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

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.

TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice.....	30
2. Power cord advice	33
3. Before first use	34
4. Description and function of the parts.....	37
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps	43
6. Cleaning and maintenance.....	45
7. Customer service/warranty	48

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

With your new blender you can prepare delicious dishes and other dishes in no time at all. The blender is easy to use and easy to clean. For an easy introduction, you will find recipe ideas and useful tips on our website www.kemar.shop.

With the containers and attachments included in the scope of delivery, you can prepare, for example, crushed ice, pesto, vegetable juices and chop fruit pulp, nuts, parmesan and much more.

Use fresh ingredient as possible to ensure a balanced and healthy diet.

Please read all safety notices, warnings and instructions in this booklet carefully before you begin. This article is equipped with safety devices.

Nevertheless, read the safety instructions carefully and only use the article as described in these instructions to avoid accidental injuries or damage. Keep the instructions for further use.

If the article is passed on, these instructions must also be included.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow the precautions in this section for safe handling of the unit. They are used to protect against the risk of fire, electric shock, injury and property damage:



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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE



The blender is suitable for preparing many different foods. Food prepared with a blender is quicker and retains its natural taste and nutrients. The blender is designed exclusively for private households and is unsuitable for commercial purposes. The manufacturer assumes no responsibility in the event of incorrect use resulting from non-compliance with the instructions for use. To avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by an authorized customer service.

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. Make sure that no loose objects or ingredients such as flour, sugar etc. are sucked in by the motor. This can lead to damage.
12. Only use equipment which is recommended by the manufacturer to avoid the risk of burns, electric shock or injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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. Be careful when handling the power cord. When pulling out the power cord, hold the plug.
20. Do not start blending until the container is firmly on a surface.
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 completely read and understood the usage and safety precautions contained in this manual may neither operate nor clean this device.
25. Only use the attachments that are suitable for your blender.
26. Use caution when mixing hot liquids or ingredients. Splashes or escaping steam can cause scalds and burns. Do not fill the container to its maximum capacity. Keep hands and other exposed body parts away from the lid opening to avoid possible burns.
27. Never touch moving parts.
Turn off the power and wait for the blades to stop before removing the container from the motor base and opening the container.
28. Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or working near parts that move during use.
29. Do not store any foreign objects, e.g. spoons, forks, knives or the cap in the container. If there is a foreign object in the container when it is switched on, it can damage the device and cause injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 in order to avoid a hazard.
31. Blades are sharp. Take extreme care when removing the attachment and cleaning it 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. After the blade attachment has been removed from the motor base and the blades have come to a standstill, you can continue working on the contents.
33. Do not operate with loose or damaged blades. 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.
35. To avoid a hazard, this device must not be connected to an external switch, e.g. a timer, or to a circuit that is regularly switched on and off.

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!

If these instructions are not followed, there is a risk

Of fatal injury, fire or electric shock!

BEFORE FIRST USE

Take the device out of the packaging. Remove all packaging from the unit and accessories.



DANGER TO CHILDREN!

Danger to life from suffocation/swallowing packaging material.

Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately.

Remove the packaging material and all components. Caution: There are sharp blades in the Blender jug. Before using the blender for the first time, wash the containers, removable lids, and blade attachments with warm, soapy water and dry them carefully.

Do not immerse electrical parts in water!



PRECAUTIONS FOR SAFE USE OF THE BLENDER

Never use the device without a container. Do not leave your blender unattended when operating.

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

Do not fill the containers with hot or boiling liquids. The maximum temperature for the glass container is 65 ° C.

CAUTION:

The unit need to be rest 1 minute 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 3 cycles, then, the unit have to stop working till cooled to ambient temperature (about 2-3 minutes cool time).

DANGER OF ROTATING BLADES



Rotating blades can cause severe Injury! DO NOT reach into the container while the machine is running.

BEFORE FIRST USE**WHY DOES THE ENGINE SMELL WHEN IT COMES INTO OPERATION?**

When using the blender for the first time, you may notice an "electronic smell". This is created by residues of the anti-corrosive resin layer between the carbon brushes and the electric motor winding.

In order for the motor of your blender to remain efficient and long-lasting, it is necessary to apply an anti-corrosion layer to electric motors to ensure trouble-free operation. Electric motors are exposed to different extreme environmental influences depending on the installation location and operating mode. In the case of a blender, this includes e.g. humidity and very high operating temperatures.

Good corrosion protection is therefore crucial for the quality and service life of the electric motor.

All electrically conductive parts, e.g. the winding are protected against corrosive influences by the required electrical properties by a resin layer. The same applies to the electrical connection parts and terminals.

This measure avoids the formation of rust on the surface of ferrous parts and protects the latter against the ingress of moisture and water.

When the blender is started up for the first time - especially under high load - very high operating temperatures occur on the winding and the electric motor at around 23,000 rpm. Especially when the motor is new, there may still be residues of protective resin between the carbon brushes and the motor winding. The resulting heat and the friction of the carbon brushes on the winding create these smells that can be perceived as "electronic smells". The smell diminishes over time as the protective layer on the carbon brushes is gradually removed when the brush is switched on. Depending on the thickness of the protective layer take a longer time until the odor subsides and no longer occurs.

This is not a defect or defect in the device.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:



- Motor unit
- 1500 ml glass container with lid and filler cap.
- 600 ml sports container with lid
- 50 ml grinder with lid
- Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✓ Stand mixer with 5 programs and 5 manual levels
- ✓ Removable blade attachment and easy to clean
- ✓ Glass container 1.500 ml
- ✓ Powerful motor with 1,000 watts
- ✓ 3,800-23,000 rpm idle speed
- ✓ Stable steel blades for crushing ice
- ✓ BPA-free
- ✓ Cleaning program
- ✓ 600 ml sport container with drinking lid
- ✓ 50 ml grinder container with stainless steel blade for grinding



The containers of the blender are made of unbreakable bisphenol-A-free (BPA) Calnatronsilikatglas. The break resistance relates to the mixing process, i.e. the container will not break during a mixing process. If the blender container falls from a great height, it can be damaged by the impact to such an extent that the container can break.

The two additional containers 600ml and 50ml are made of AS (Acrylonitrile-styrene resin). it is tasteless and odorless and very stable. The material does not contain any plasticizers in the form of BPA (bisphenol A) and is very easy to clean.

The two blade attachments are made of polypropylene and do not contain bisphenol-A (BPA).

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

THE BLENDER IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

Chopping fruit, vegetables or herbs.

Production of fresh dips, spreads, salad dressings, pesto, sauces, aioli, mayonnaise, hummus and guacamole in minutes.

Preparation of sorbets, nice cream or frozen yoghurt from frozen fruits. Chopping beans, spices, nuts and grains.

Fast and easy pureeing of baby food such as complementary foods and porridge.

Whisking scrambled eggs and making pancake batter and pancakes. Mix refreshing smoothies,

Vegetable juices and milkshakes.

Crushing ice and ice cubes for cocktails.

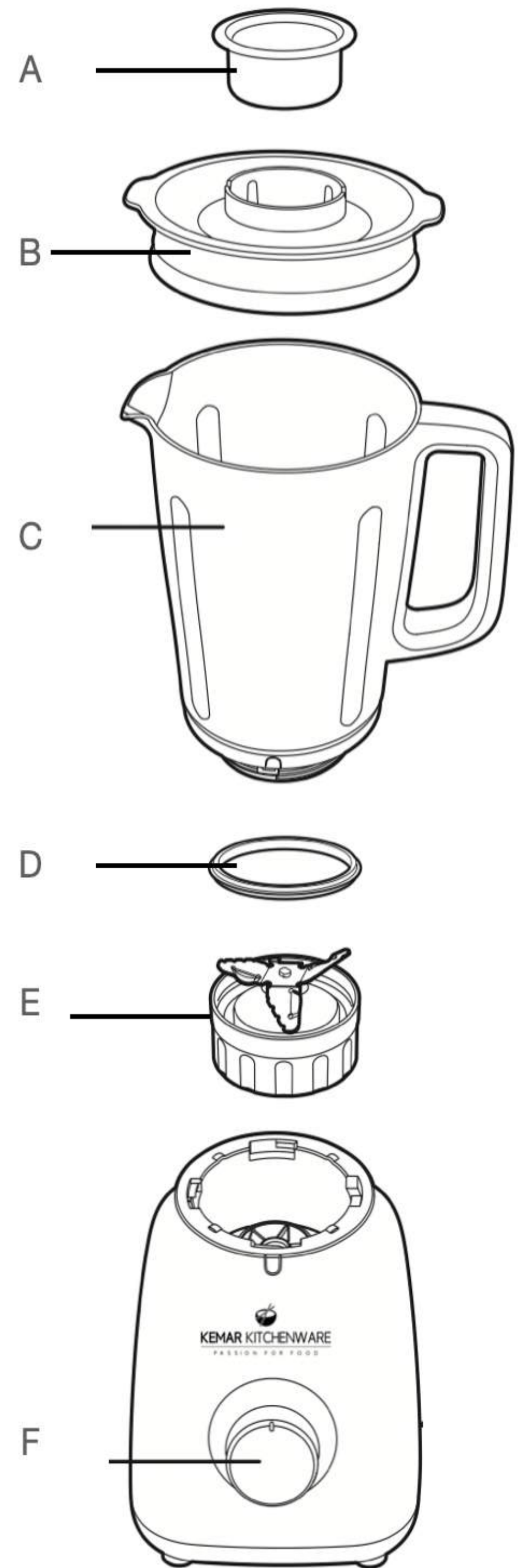
COMPONENTS AND FUNCTIONS

The handling is very easy.

Familiarize yourself with the device and the control panel below:



- A. Measuring cup closure lid
- B. Lid
- C. Glass container 1.5 L
- D. Sealing ring
- E. Blade unit for blender jar
- F. Motor base with rotary knob



The measuring cup must be inserted for the mixing process into the opening of the Cover.

The safety lock of the lid has to be snapped into the handle.

The seal of the Lid can be taken out for cleaning.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

CONTAINER

Note the maximum filling quantity as of 1500ml based on the clear marking on the glass container. The blender's glass container is made from soda lime silicate glass. It is unbreakable during the mixing process. It is tasteless and odorless and very stable. The material does not contain any plasticizers in the form of BPA (bisphenol A) and is very easy to clean. The sports container can hold a maximum of 600 ml and the small grinder mixing container a maximum of 50 ml. The lid and the blade attachments of the blender jars are made of polypropylene and are also BPA-free.

The substances and minerals contained in the various foods can leave a film of dirt on the inside of the plastic blender jug if they are used several times. The containers may discolour or become milky and cloudy. We therefore recommend cleaning the blender jug at regular intervals.

If you mainly use carotene-containing foods such as carrots, bell peppers or tomato paste, or if you have used spices that color strongly, such as turmeric, the containers can become discolored.

When grinding grain, beans, rice, sugar, nuts and legumes, the container becomes permanently milky.

Some green vegetables, spices, and protein powders can also cause this milky appearance. This is purely cosmetic and has no effect on the function of the container. Please note that the resulting cosmetic changes are not covered by the guarantee. Follow the instructions for correct cleaning in the "Care and cleaning" chapter.

With their hard surface, nuts, beans and grains can leave so-called micro-scratches in the plastic, which can make the blender jug appear cloudy over time. With our cleaning instructions, the signs of wear and tear are kept within bounds, but can never be completely avoided.



COMPONENTS AND FUNCTIONS

CROSS BLADE



The cross blade is used to chop, grate and mix foods such as onions, cheese, meat, frozen beverages, smoothies and fruit juices. Never use the cross blade attachment without liquid, as this can damage the blade. The seal can be removed and cleaned with the help of a flat object. It must be reinserted before the mixing process so that the container is tight.

FLAT BLADE



The flat blade is suitable for chopping nuts, herbs, spices, onions and garlic.

Both blades are made of SUS301. This is a corrosion-resistant stainless steel. The two blade attachments are suitable for dishwasher cleaning. Clean them immediately after use with lukewarm water and a little washing-up liquid. Be careful when cleaning as there is a risk of injury to the blades.



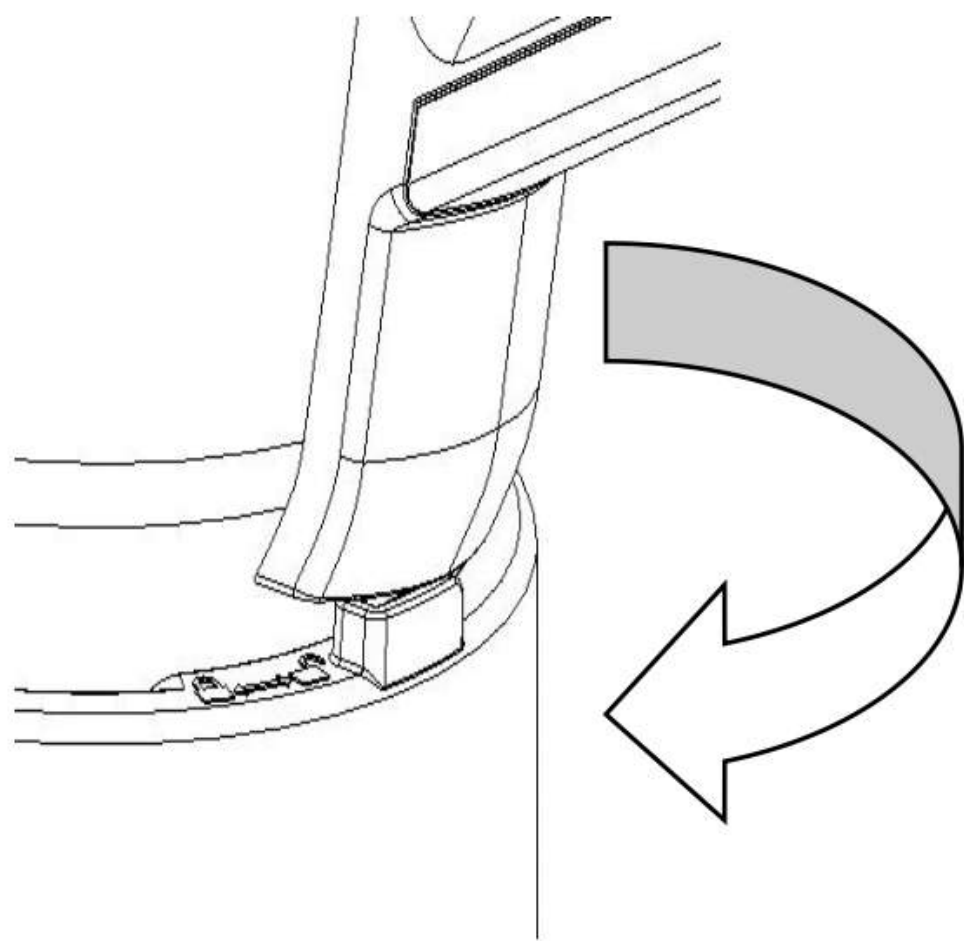
Make sure that the blade insert is always correctly inserted into the container and that the lid lock engages correctly before it is connected to the motor base.



IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

USING THE STAND BLENDER

The stand blender is perfect for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixed drinks, smoothies and milkshakes. The blender can also crush ice. The stainless steel blade is particularly durable and robust.



Locking lock:

The container with the blade attachment is inserted into the motor base and turned to the left until it clicks into place. The mixer can only start when this is firmly locked.

1. Rotate the container with the blade attachment onto the motor unit until it clicks into place. In the off position, the mixer beeps twice in a row. It is now ready for the mixing process.
2. When using the glass container, make sure that the lid is turned as far as the handle and clicks into place. To start, the switch must be in the OFF position. Then select speed 1 to 5 for manual mixing by turning the button to start the mixing process. To stop the mixing process, set the switch to the off position.
3. After use, rotate the blade attachment out of the motor unit and then out of the container for cleaning.
4. Do not use the blender in the manual program for more than 2 minutes.
5. Warning: the blade is very sharp.
6. Warning: do not work with food without fluids!

ATTENTION



If the stand mixer does not chop the ingredients, please check the following points:

- Whether there is enough water in the container.
- Whether the size of the fruit or the vegetable is not too big.
- Grind nuts and other hard foods without liquid to break them up and only then add the liquid; to get an optimal mix result.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

7. If the desired consistency of the food to be mixed has not yet been reached, wait 1 minute and repeat the mixing process up to three times in a row until the correct consistency is achieved.

If more than three 1-minute blends are required, allow the blender base to cool for 2-3 minutes before starting the next blending process.

8. Never remove the container from the motor base before the motor has completely stopped. Removing the container while the engine is still running can damage the blade clutch or engine transmission.

9. Unplug the blender from the power supply when not in use.

SAFETY NOTICE



Never leave the blender unattended while it is in use.

Particular attention is required when the device is operated by or near children. Never use the motor for more than 2 minutes at a time, as this can cause permanent damage to the device. If the motor stops working, unplug the device and let it cool down for an hour before it is ready for use again.

To reduce the risk of injury, the blade attachment must be properly attached to the motor base before operating the device.

Never run the blender when the container is empty.

Do not fill the blender jug with liquids that are already hot before blending.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

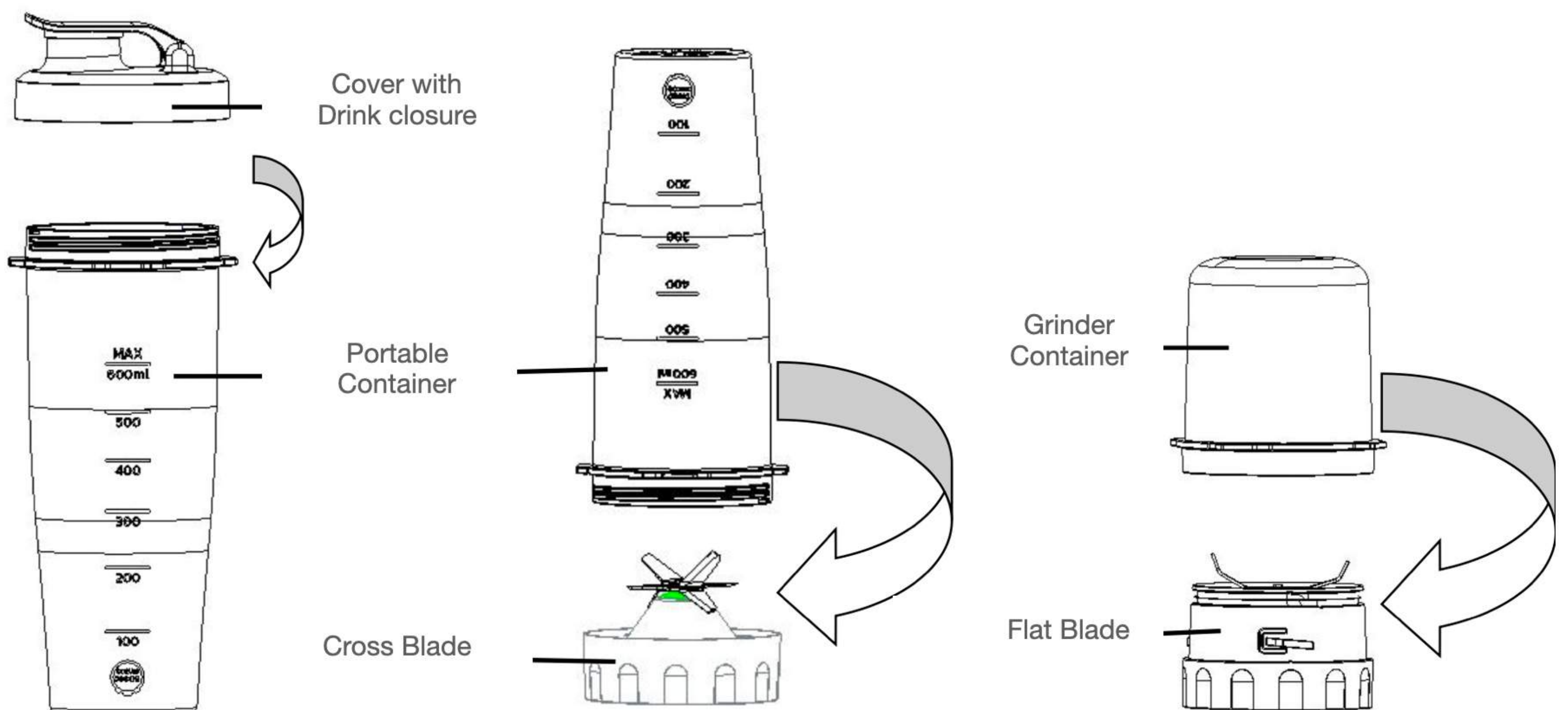
USING THE 600 ml CONTAINER

The 600 ml container is perfect for milkshakes and smoothies.

Do not mix extremely hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains in the container.

USING THE 50 ml GRINDER CONTAINER

The 50 ml grinder container is perfect for food such as nuts, garlic, onions or to grind herbs.



1. Put the food in the container.
2. Rotate the blade attachment onto the container.
3. Rotate the container onto the motor base until it clicks into place.
4. Do not process hard foods for more than 10 seconds.
5. Do not process food without water for more than 5 seconds.
6. When processing, you should Use the lowest level.
7. Note the direction of rotation as shown in the figure.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

8. To start the shredding process, first turn the switch to level 1 and increase or decrease the speed accordingly.
9. After use, turn the container off the motor base.
10. Then remove the blade attachment from the container.
11. Be careful as the blade is sharp and there is a risk of injury.
12. Remove the processed food from the container.

NOTE CHEESE / PARMESAN / CHOCOLATE

If you want to chop hard cheese, chocolate or Parmesan with the 50 ml container, it is important to cut the ingredients into small pieces beforehand, otherwise they could get stuck with the knife and container. We also recommend not to use level 5 directly, but to use the smallest level 1 of the mixer and this in a pulsed manner - until the large pieces have been chopped up. After that, you can use the highest level 5 and grind the cheese into small pieces.

Soft cheese is not suitable for shredding in the 50 ml container, as it has the property of sticking the knife insert, as it sticks due to its consistency.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

USING THE ROTARY KNOB

The left side contains the automatic programs for mixing. The right side is the manual stepless setting of the mixing speed from level 1 to the maximum level 5.








Place the motor base on a flat, stable surface. It is very important that the surface is clean and dry. Place the container on the motor base, after assembly, plug the power cord into a socket.

Put all the necessary ingredients in the container and close the lid; You can add more ingredients by removing the small measuring cup lid and dropping ingredients through the filling area. After adding an ingredient, close the measuring cup lid.

After putting on the blender jar, the rotary knob should be in the "OFF" position and the blender beeps twice. If the mixer does not work, turn the knob back to the OFF position.

PRESET PROGRAMS

- OFF OFF POSITION: In this position the mixer is switched off. After the power plug is plugged in, the mixer beeps twice in a row. It is now ready to mix.
-  CLEANING PROGRAM: The program starts after approx. 1.5 seconds and runs through 10 cycles of 2 seconds each.
-  FRUIT AND VEGETABLE PROGRAM: The program starts after approx. 1.5 seconds and runs for two minutes.
-  NUTS AND KERNELS PROGRAM: The program starts after approx. 1.5 seconds and runs for 1 minute.
-  MILKSHAKE PROGRAM: The program starts after approx. 1.5 seconds and runs for 1 minute.
-  ICE CRUSH PROGRAM: The program starts after approx. 1.5 seconds and runs for 1 minute. The appliance can move slightly during the mixing process.

CARE AND CLEANING



Disconnect the device from the power socket before cleaning. Before cleaning the device, it should be sufficiently cooled down after use. Do not pour out the liquid until it has cooled down sufficiently to avoid scalding. Never immerse the device in water as it can be damaged.

Only clean the motor unit with a mild detergent and a damp cloth. Before using the parts again, please dry them sufficiently. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the device.

Clean the surface of the device with a soft cloth or sponge, a little warm water and a mild washing-up liquid. Do not immerse the motor base in water.

You can clean the blade attachments in the dishwasher. Alternatively, you can clean it immediately after use under running water and a little washing-up liquid. The blades are sharp, please clean carefully. There is a risk of injury.

You can use the cleaning program to clean the containers after the mixing process. To do this, fill the container halfway with lukewarm water and a splash of washing-up liquid. Put on the lid and start the cleaning program. Then rinse well with water and dry off. Heavy soiling is best removed with a dish brush.

METHODS TO REMOVE DISCOLORATION IN THE MIXING CONTAINER

Fill the blender jug halfway with warm water and add three tablespoons of vinegar essence to the jar. For an even better effect, you can also add a teaspoon of baking soda. Let the mixture work for 2-3 hours. Then rinse the container well with water.

You can fill the blender jug halfway with warm water and add baking soda. Let the baking powder work for about an hour and then rinse it out well with clean water.

Alternatively, you can fill the blender jug halfway with warm water and add 2 to 3 tablets of denture cleaner. Let the denture cleaner work for about an hour, then rinse it out well with clear water.

You can achieve environmentally friendly cleaning with the juice of a lemon or with citric acid and two to three tablespoons of baking powder or baking soda. Fill the container halfway with warm water and add the ingredients. Then pour out the container and clean the inside walls with a non-scratching soft sponge. Then rinse the container thoroughly with water. When exposed to direct sunlight for a few hours and a little lemon juice or citric acid, discoloration usually disappears.

CARE AND CLEANING

ARE THE CONTAINERS AND BLADES DISHWASHER SAFE?

Basically, all three containers, the lids and the blade attachments can be cleaned in the dishwasher. However, the cleaning salts and rinse aid can permanently damage the blades. Using the knife in the dishwasher would suffer, as the blades are very sensitive to acidic foods and salty dishwasher detergents. This would permanently attack you.

In addition, rust film, which can become detached from other metal parts in the dishwasher, can accumulate on the knives and damage them. You should therefore carefully clean the blades with warm water and a little mild detergent after use.

The polypropylene of the two small containers is a modern, high-quality and very hard-wearing material that can be cleaned well even at high temperatures of up to 100 ° C.

Cleaning in the dishwasher can cause stress cracks prematurely. We therefore recommend cleaning by hand and not in the dishwasher.

The dishwashing detergent and the rinse aid cause a gradual degradation of the polymer, which is associated with a reduction in mechanical strength.

The use of harsh cleaning agents and especially rinse aid can greatly reduce the number of cleaning cycles, as unsuitable cleaning agents can severely impair the mechanical strength of the plastic. Too high a dose of detergent or too high a concentration of alkalis can also cause cracks prematurely. Always use a gentle cleaning agent and clean the containers by hand under running water with a mild washing-up liquid. Rinse the containers thoroughly with clean water.

STORAGE

After use, keep the containers in a dry place. Do not close the containers with the lids, otherwise odors may arise.

SPECIFICATIONS

Model number	KSB-170
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Power consumption	1.000 W
Weight	Approx. 3.9 kg
Accessories	Stand blender, 1.500 mm Glasjar, 600ml sport jar with lid, 50 gr grinder jar with lid, instructions,
Power cable Length	Approx. 1.0 m
Speed	Max. 23.000 r/pm
Max. capacity	1.500 ml glas container, 600 ml sport jar, 50 ml grinder jar
Recommended operating time	Max. 2 minute

Declaration of conformity:

This device complies with the following European regulations:

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2

EN 60335-2-14: 2006+A1+A11+A12

EN 62233: 2008

AfPS GS 2019: 01 PAK

IEC 60335-2-14:2016+A1 IEC 60335-1:2010+A1+A2

(EU) No 801/2013

(EC) No 1275/2008

Packaging made of recycled cardboard. Imprint mineral oil-free.



For the sake of the environment, the product contains no battery.

We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why all our products are 100% VEGAN:

The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course, our products are also 100% animal-free.

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

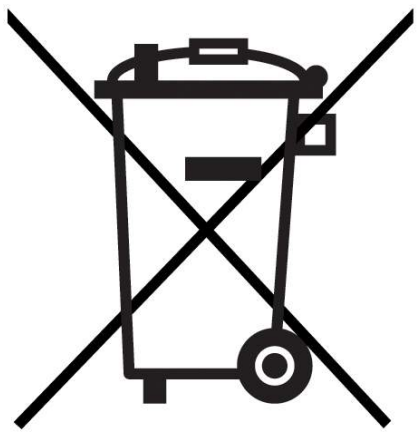
This device of the KeMar product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires.

For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the SERVICE link on the website.

CONTACT DETAILS

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

Your KeMar product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life.

Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.

For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take Back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

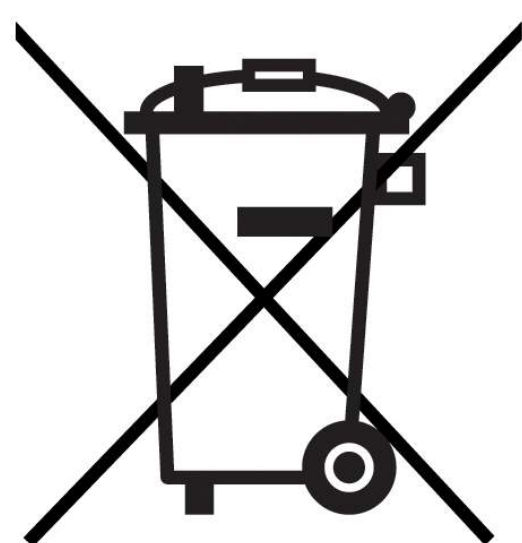
There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union. Please help us to preserve the environment in which we live!

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following:

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

The symbol of the crossed-out wheelie bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 by mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions.

We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point.

Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed:

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

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and/or electronic equipment: DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Dear Customer,

our products are subject to strict quality control.

If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline.

In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field of European Union.

2) During the warranty period, equipment based on materials, repaired or replaced at our discretion. Replaced equipment or parts of equipment become our property. The warranty does not extend or set any new warranty period in progress.

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the guarantee period be asserted.

4) The following steps are required to enforce the warranty:

Please contact Customer Service via e-mail, fax or phone.

So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing The guarantee card below as well as your original proof of purchase to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, you will get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.

5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:

- Abusive or improper treatment
- Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to observe the safety precautions applicable to the device
- Non-compliance with the operating instructions
- Use of force (e.g. blow, shock, case)
- Interventions that were not performed by the service address authorized by us
- Unauthorized repair attempts
- Submission in non-transport-safe packaging:

6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service. The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich

Tel .: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647

WARRANTY CARD

In case of warranty, please contact the customer service listed here. Disconnect this card, fill it out legibly and send it with the defective device and with the original proof of purchase to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich
Tel .: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
E-Mail: support@kemar.shop

Device/article name:

Date of purchase: _____ (including proof of purchase)

Error Description:

Surname: _____

Road: _____

ZIP / City _____ Phone: _____

Fax: _____ Date: _____

Signature: _____

KeMar GmbH assumes no liability for incidental or consequential costs. The specifications are subject to change without notice.



KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



Standmixer

Blender

KSB-170