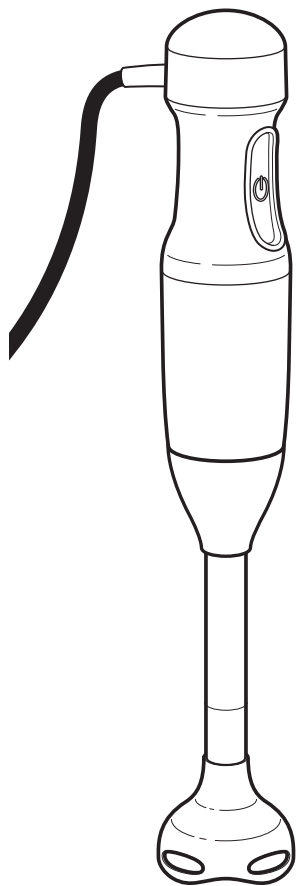


KitchenAid



Model 5KHB2571

Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise	18
Elektrische Voraussetzungen	19
Entsorgung von Elektrogeräten	19

TEILE UND MERKMALE

Teile des Stabmixers	20
Merkmale des Stabmixers	21
Zubehörübersicht	22

VERWENDEN IHRES STABMIXERS

Montieren Ihres Stabmixers	23
Verwenden des Mischerarms	24
Verwenden des Schneebesen-zubehörs	25
Verwenden des Zerhacker-zubehörs	26
Bedienhinweise	27

PFLEGE UND REINIGUNG

KUNDENDIENST UND GARANTIE

SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

 **WARNUNG**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen/legen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Netzstecker des Stabmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Achten Sie darauf, dass der Zerkhackeradapter fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
12. Das Geräte Kabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie dem Herd kommen.
13. Verwenden Sie beim Mixen von – insbesondere heißen – Flüssigkeiten einen hohen Behälter oder bereiten Sie nur kleine Mengen zu, um Spritzer zu reduzieren.
14. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
15. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
16. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50/60 Hertz


Leistung: 180 Watt

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

Entsorgung von Elektrogeräten

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

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

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet: .

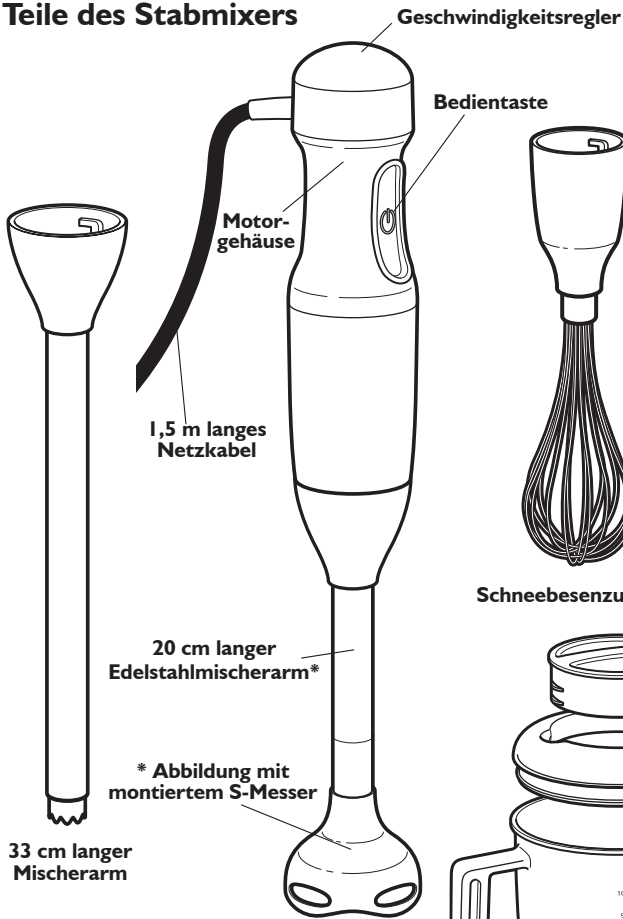
Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

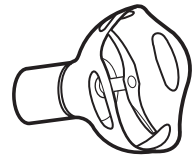
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

TEILE UND MERKMALE

Teile des Stabmixers



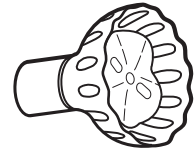
Messeraufsätze



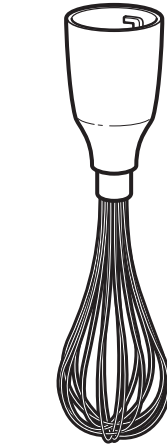
S-Messer



Sternmesser



Aufschäumer



Schneebesenzubehör



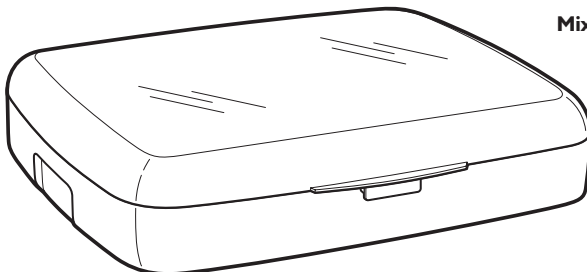
Topfschutz



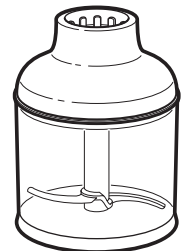
Messerschutz



Mixerkrug



Aufbewahrungsbehälter



Zerhackerzubehör

Merkmale des Stabmixers

Geschwindigkeitsregler

Eine variable Geschwindigkeit sorgt für bessere Ergebnisse bei einer Vielzahl von Speisen, Getränken und Suppen.

Bedientaste

Der Stabmixer läuft, solange die Bedientaste gedrückt wird. Lassen Sie die Taste einfach los, um den Mixer anzuhalten.

Motorgehäuse

Bequemer Griff mit Rutschstopp.

Starker Gleichstrommotor (ohne Abbildung)

Für kraftvolles Mixen, dabei ruhig und langlebig.

1,5 m langes Netzkabel

Das Netzkabel ist lang genug, um am Herd oder auf der Arbeitsplatte damit zu arbeiten. Der runde Querschnitt ohne Vertiefungen ist einfach zu reinigen. Das Verschlussband aus Silikon erleichtert die Aufbewahrung.

Edelstahlmischerarm mit Drehverriegelung

Lässt sich einfach durch Drehen mit dem Motorgehäuse verbinden und verriegeln. Das scharfe Edelmessermesser ist mit einem Schutz ausgestattet, der Spritzer verhindert.

Schneebesenzubehör

Optimal zum Schlagen von Eiweiß und Sahne geeignet.

Zerhackerzubehör

Perfekt zum Zerhacken kleiner Mengen Kräuter, Nüsse und Gemüse. Das Zubehör besteht aus Schüssel, Messer und Adapter. Die Zerhackerschüssel ist mit einem Antirutschboden versehen, damit sie sich während des Zerhackens nicht bewegt.

Mixerkrug

BPA-freier Krug mit 1 Liter Fassungsvermögen, praktischem Griff und Spritzschutzdeckel.

Messeraufsätze

Drei auswechselbare Messeraufsätze sorgen dafür, dass Sie stets das richtige Hilfsmittel zur Hand haben – bei allen Arbeiten. Ob zum Zerkleinern von Eis, zum Hacken von gekochtem Fleisch oder zum Aufschäumen von Milch: Der KitchenAid-Stabmixer ist bereit.

Topfschutz

Stecken Sie den Topfschutz auf einen Messeraufsatz, um Ihr Kochgeschirr zu schützen.




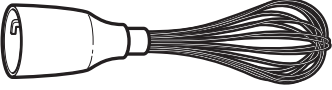
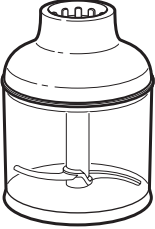
Messerschutz

Stecken Sie den Messerschutz auf einen Messeraufsatz, um ihn beim Aufbewahren zu schützen.

Aufbewahrungsbehälter

Hier sind alle Zubehörteile sicher aufbewahrt.

Zubehörübersicht

Zubehör	Einsatzzweck
<p>S-Messer</p> 	<p>Mixen, Zerkleinern, Pürieren Smoothies, Milchshakes, gekochtes Gemüse, Suppen, Soßen, Eis, Säuglingsnahrung, Kuchenguss, zerkleinertes Eis</p>
<p>Sternmesser</p> 	<p>Reiben, Hacken gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Verflüssigen von Obst, Hackfleisch</p>
<p>Aufschäumer</p> 	<p>Aufschäumen, Mixen Milch (für Latte, Cappuccino ...), Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Muffin-Teig</p>
<p>Schneebesen</p> 	<p>Schlagen, Emulgieren, luftig Schlagen Eiweiß, Schlagsahne, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise, Pudding</p>
<p>Zerhacker</p> 	<p>Zerhacken Gemüse, Parmesankäse, Erdnüsse, Salsa, hartgekochte Eier, Semmelbrösel, Kräuter, gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Verflüssigen von Obst, Hackfleisch</p>

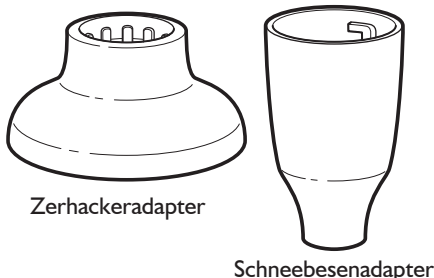
Montieren Ihres Stabmixers

Wischen Sie vor der ersten Verwendung des KitchenAid-Stabmixers Motorgehäuse und Zubehöradapter mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Staub und Rückstände zu entfernen. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.

HINWEIS: Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser.

Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Spülen Sie das gesamte Zubehör von Hand oder in der oberen Lade der Spülmaschine. Trocknen Sie es sorgfältig ab.

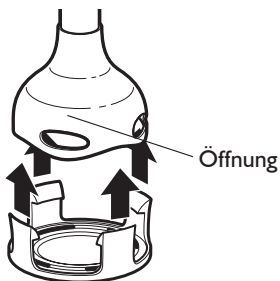
HINWEIS: Ziehen Sie vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen stets den Netzstecker.



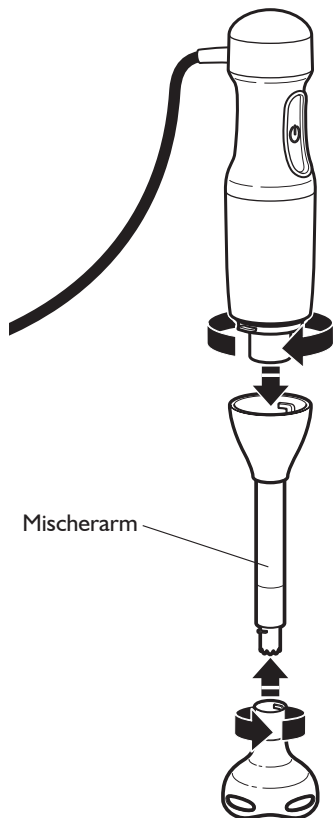
Anleitungen zum Anbringen und Abnehmen des Zerhackeradapters finden Sie im Abschnitt „Verwenden des Zerhackerzubehörs“.

Messerschutz

Dieser Schutz passt auf die Messeraufsätze und schützt die Messer, wenn Sie den Stabmixer nicht verwenden.

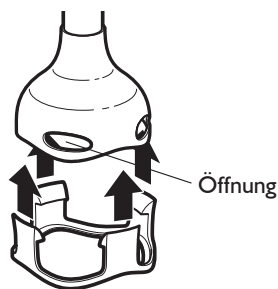


HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Nasen des Messerschutzes zwischen den Öffnungen des Messeraufsatzes liegen.



Topfschutz

Der Topfschutz passt auf die Messeraufsätze und schützt Stabmixer und Kochgeschirr.



HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Nasen des Topfschutzes zwischen den Öffnungen des Messeraufsatzes liegen.

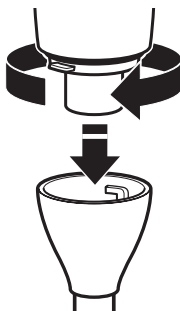
Verwenden des Mischerarms

Benutzen Sie den Mischerarm zum Zubereiten von Smoothies, Milchshakes, Suppen, gekochtem Gemüse, Kuchenguss und Säuglingsnahrung.

1. Setzen Sie den Mischerarm in den erforderlichen Messeraufsatz ein (siehe „Zubehörübersicht“) und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt.



2. Setzen Sie den Mischerarm ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt.



3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1. Drehen Sie zum Einstellen der Stufe den Regler oben am Stabmixer.
5. Stecken Sie den Mixer in die Mischung.

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

6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten.
7. Lassen Sie die Bedientaste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung ziehen.
8. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

Halten Sie den Stabmixer samt Mischerarm leicht schräg in die Zutaten im Mixerkrug. Legen Sie die freie Hand auf der Oberseite des Krugs ab, damit dieser sicher steht und keine Zutaten herausspritzen. Halten Sie den Stabmixer an, bevor Sie ihn aus dem Krug ziehen. Ansonsten kommt es zu Spritzern.



Mixen

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



Hochziehen

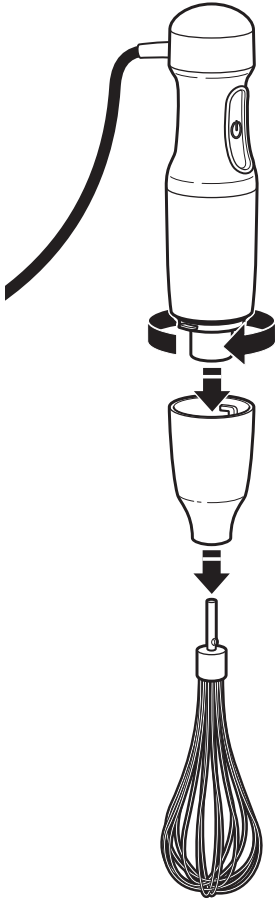
Führen Sie aus dem Handgelenk langsame, kreisförmige Bewegungen aus, während Sie den Stabmixer ein wenig nach oben ziehen und ihn dann wieder in die Zutaten einsinken lassen. Auf diese Weise wird die Arbeit durch die Bewegung aus dem Handgelenk und das Gewicht des Stabmixers erledigt.



Bewegung aus dem Handgelenk

Verwenden des Schneebesenzubehörs

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



1. Stecken Sie den Schneebesen in den Schneebesenadapter.
2. Setzen Sie den Schneebesenadapter ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt. Der Adapter passt die Geschwindigkeit automatisch für den Schneebesen an.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe I. Drehen Sie zum Einstellen der Stufe den Regler oben am Stabmixer.

5. Stecken Sie den Mixer in die Mischung. Der Edelstahl-Schneebesen kann Antihftbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihftbeschichtetem Kochgeschirr ab.

HINWEIS: Der Stabmixer darf maximal bis zur Länge des Zubehörs in Flüssigkeiten getaucht werden. Der Übergang zwischen Schneebesenadapter und Motorgehäuse darf keinesfalls eingetaucht werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen.

Verwenden Sie das Schneebesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten.
7. Lassen Sie die Bedientaste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung ziehen.
8. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

VERWENDEN IHRES STABMIXERS

Verwenden des Zerhackerzubehörs

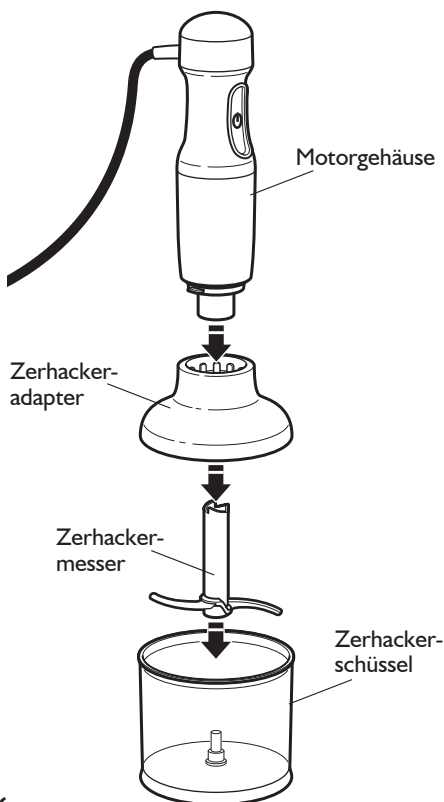
! WARNUNG

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

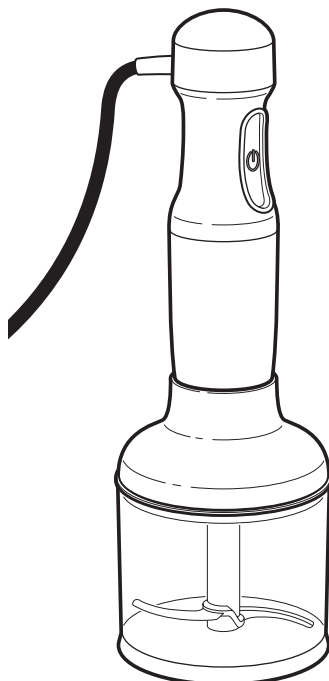
Mit dem Zerhackerzubehör können Sie kleine Mengen verschiedener Zutaten (gekochtes Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Cracker, Brot und Nüsse) zerhacken.

1. Setzen Sie das Zerhackermesser in die Zerhackerschüssel ein.
2. Geben Sie eine kleine Menge der Zutaten in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Zerhackeradapter auf die Zerhackerschüssel.

HINWEIS: Um den Zerhackeradapter mit der Schüssel zu verbinden, muss dieser ganz gerade aufgesetzt werden. Versuchen Sie nicht, den Adapter durch Drehen aufzusetzen.



4. Richten Sie die Schüssel am Motorgehäuse aus und drücken Sie beides zusammen.
5. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorgehäuse mit der einen Hand und die Zerhackerschüssel mit der anderen Hand.



6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Bedientaste mehrmals kurz drücken und wieder loslassen (Impulsbetrieb), bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
7. Lassen Sie nach dem Zerhacken die Bedientaste los.
8. Ziehen Sie das Motorgehäuse aus dem Zerhackeradapter.

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

9. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

Zeitangaben zum Zerhacken

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

* Ungefähre Verarbeitungsdauer und Geschwindigkeit.

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

Bedienhinweise

- Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, um das Mixen und Zerhacken zu erleichtern.
- Der Stabmixer ist mit einem Temperaturschutz ausgestattet, damit keine Schäden durch zu hohe Betriebstemperaturen entstehen. Falls der Stabmixer während der Verwendung abschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 10 Minuten.
- Tauchen Sie den Stabmixer vor dem Betätigen der Bedientaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer.
- Nehmen Sie Kochtöpfe beim Mixen vom Herd, um ein Überhitzen des Stabmixers zu vermeiden.
- Halten Sie den Stabmixer für beste Mixergebnisse schräg und bewegen Sie ihn vorsichtig im Behälter auf und ab. Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Mischung.
- Bedenken Sie, dass die Mischung sich beim Verwenden des Stabmixers ausdehnt. Lassen Sie daher ausreichend Platz im Behälter.
- Achten Sie darauf, dass das besonders lange Netzkabel des Stabmixers nicht auf oder über einer heißen Herdplatte etc. liegt.
- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf dem Herd, wenn er nicht verwendet wird.
- Entfernen Sie vor dem Mixen oder Zerhacken harte Bestandteile wie Obststeine oder Knochen aus der Mischung. Ansonsten könnten die Messer beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder harten Gewürzen wie Muskatnuss. Diese Zutaten können die Messer des Stabmixers beschädigen.
- Verwenden Sie Krug und Zerhacker-schüssel nicht in der Mikrowelle.
- Der Edelstahl-Schneebesens kann Antihftbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihftbeschichtetem Kochgeschirr ab.
- Verwenden Sie das Schneebesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Stabmixers den Netzstecker.
2. Nehmen Sie die Adapter und Zubehörteile durch Drehen ab (siehe „Verwenden Ihres Stabmixers“).
3. Reiben Sie Motorgehäuse und Adapter mit einem feuchten Tuch ab. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.
4. Reinigen Sie das Netzkabel mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie es anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
5. Spülen Sie Zerhackeradapter und Schneebesenadapter mit der Hand in heißem Seifenwasser.
6. Trocknen Sie Mischerarm und Messeraufsätze mit einem weichen Tuch ab.

HINWEIS: Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser.

Zubehör des Stabmixers

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

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

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Haushaltsgarantie für den KitchenAid-Stabmixer

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
<p>Europa, Australien und Neuseeland:</p> <p>Für Modell 5KHB2571: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum</p>	<p>Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.</p>	<p>A. Reparaturen an Stabmixern, die für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt werden.</p> <p>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</p>

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

Lücke-Technik für Genießer e.K.
KitchenAid-Service Deutschland
Kaiserforst I

33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel: 05242 - 966999

Fax: 05242 - 966998

Mail: service@luecke-technik.de

Kundendienst

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN II
BELGIEN

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.de

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10506678A

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12