

HOCHLEISTUNGSSTANDMIXER KSB-200W | 200B | 200R



KeMar
kitchenware



INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS**DE GEBRAUCHSANLEITUNG**

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen.....	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.....	24
7. Kundendienst.....	27

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

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

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

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

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

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.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Mixer verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein Überhitzungsschutz schaltet den Motor bei Überlastung automatisch ab und erst nach Abkühlung wieder an. Der Motor des Mixers ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab.

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

AUTOSTOPP FÜR MIXBEHÄLTER

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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:



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 Mixer ist für das Zubereiten von vielen verschiedenen Lebensmitteln geeignet. Speisen, die in einem Mixer zubereitet werden, sind schneller fertig, behalten Ihren natürlichen Geschmack und Ihre Nährstoffe. Der Mixer ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen 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 über den gefahrlosen Gebrauch eingewiesen werden und sie die Gefahren verstehen, die durch die Benutzung entstehen.
5. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen, da sie die Gefahren nicht erkennen können.
6. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern, die jünger sind als 8 Jahre, fernzuhalten.
7. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
8. Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände. Entsorgen Sie diese umgehend!
9. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker.

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 Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
12. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
15. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder im heißen Ofen auf.
16. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
17. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Füllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
20. Beginnen Sie erst dann mit dem Mixen, wenn der Deckel und die Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind. Verwenden Sie das Mixgerät nicht ohne Deckel. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.
21. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
22. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
23. Entfernen Sie alle fremden Teile bevor Sie das Gerät benutzen.

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. Der zum Behälter passende mitgelieferte Stößel kann nur bei fest verschlossenem Deckel verwendet werden. Verwenden Sie den für Ihren Behälter passenden Deckel und Stößel. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.

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 bis zu seiner maximalen Kapazität.

Halten Sie die Hände und andere freiliegende Körperteile von der Deckelöffnung 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 Behälter vom Motorsockel nehmen und den Behälter öffnen.

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, Messer oder die Verschlusskappe im Behälter auf. Befindet sich ein Fremdkörper im Mixgerät, wenn dieses eingeschaltet wird, kann das zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

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

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

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

32. Führen Sie die Hände oder Küchengeräte nicht in das Mixgerät ein, wenn es in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken. Nachdem der Behälter vom Motorsockel abgenommen wurde und die Klingen zum Stillstand gekommen sind, können Sie den Inhalt weiter bearbeiten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

33. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Klingen lose oder beschädigt sind. Entfernen Sie das Bauteil, an dem die Klingen befestigt sind, nicht aus dem Behälter. Wenden Sie sich an einen autorisierten KeMar-Kundendienst, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.

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 Behälter und zur Überhitzung des Motors führen.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.

B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.

(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt.

Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung

Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen! Erdungsanschluss nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen. Das Touchdisplay wird durch eine Folie geschützt. Entfernen Sie diese vor Gebrauch.



GEFAHR FÜR KINDER !

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.

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

Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Vorsicht: Im Mixbehälter befinden sich scharfe Klingen. Bevor Sie den Mixer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Behälter, den Deckel (abnehmbar), die Verschlusskappe und den Stößel mit warmem Seifenwasser und trocknen sie diese sorgfältig ab.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!



VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH DES MIXERS

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel.

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

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

ACHTUNG:

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

Bei Betrieb des Mixers können herumliegende kleine und leichte Gegenstände sowie Lebensmittel (beispielsweise Zucker, Mehl, Gewürze, etc.) in den Motor gesogen werden. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass sich diese bei Betrieb des Mixers nicht im direkten Umfeld befinden, da der Mixer ansonsten schwer beschädigt werden kann. Ebenso darf der maximale Füllstand der Behälter nicht überschritten werden. Wenn Sie den maximalen erlaubten Füllstand überschritten haben, kann herunterlaufende Flüssigkeit in den Motor gesogen werden. Dies führt ebenfalls zu einer schweren Beschädigung!

GEFAHR DURCH ROTIERENDE KLINGEN



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



WARUM RIECHT DER MOTOR BEI INBETRIEBNAHME?

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

Damit der Motor Ihres Hochleistungsmixers dauerhaft leistungsfähig und langlebig bleibt, ist es bei Elektromotoren erforderlich, eine Korrosionsschutz-Schicht aufzubringen, um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten. Elektromotoren sind je nach Aufstellungsort und Betriebsart unterschiedlich extremen Umwelteinflüssen ausgesetzt. Dazu gehören bei einem Hochleistungsmixer 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 Hochleistungsmixers - besonders unter Hochlast - entstehen bei rund 30.000 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.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:



2-Liter-Nassbehälter (Mixbehälter) inklusive Deckel mit integriertem Messbecher
 1-Liter-Trockenbehälter (Mixbehälter) inklusive Deckel mit integriertem Messbecher
 Motorsockel
 Stampfer für 1 und 2 Liter Mixbehälter
 Bedienungsanleitung

EIGENSCHAFTEN

- ✓ High Speed Mixer
- ✓ 30.000 U/min
- ✓ LED Touch Panel
- ✓ 10 Geschwindigkeitsstufen
- ✓ AGS gehärtete Stahlklingen
- ✓ 1 Liter TRITAN® Trockenbehälter BPA-frei
- ✓ 2 Liter TRITAN® Nassbehälter BPA-frei
- ✓ Deckel bestehen aus TPE (Thermoplastische Elastomere)
- ✓ 6 automatische Programme
- ✓ Pulsefunktion zur Reinigung
- ✓ Manuelle Zeit und Geschwindigkeitsanpassung

Die Behälter des Mixers sind aus bruchsicheren Bisphenol-A (BPA) freien TRITAN® 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.

Der farblose Kunststoff TRITAN® 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 Deckel bestehen aus TPE (Thermoplastische Elastomere), diese enthalten weder als problematisch geltende Weichmacher, noch BPA, Silikon oder Latex. Sie sind schwermetall- und ölfrei, verfärbungsresistent, keimreduzierend und vegan.

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

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

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

Die Bedienung ist sehr einfach.

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

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

BEHÄLTER

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

Der Behälter des Mixers ist aus BPA-freiem Tritan® hergestellt. Er ist beim Mixvorgang bruchfest und verfügt über einen seitlichem Griff, eine kleine durchsichtige Nachfüllöffnung und eine Messskala in Liter und OZS. 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 kleine Behälter kann max. 1 Liter und der große Behälter 2 Liter fassen.

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

Wir empfehlen daher die TRITAN®-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".

WARUM IST DER MIXBEHÄLTER AUS TRITAN®-KUNSTSTOFF UND NICHT AUS GLAS?

Die Mixbehälter bei Hochleistungsmixern bestehen üblicherweise aus TRITAN®-Kunststoff. Im Vergleich zu Glas ist TRITAN® lebensmittelecht, bruchsicher während des Mixvorgangs, hitzebeständig bis 140° Grad und sehr leicht.

Hochleistungsmixer werden generell mit Behältern aus Hartplastik geliefert, da diese eine deutlich höhere Geschwindigkeit leisten, als ein herkömmlicher Mixer mit Glasbehälter. Das Hartplastik des Tritanbehälters hat eine deutlich höhere Elastizität und wirkt daher ausgleichend auf die Kräfte, die auf die Oberfläche bei Geschwindigkeiten bis zu 30.000 U/min einwirken. Wenn der Behälter aus Glas wäre, würde das Glas bei härterem Mixgut zerspringen, da es die Kräfte, die beim Hochgeschwindigkeitsmischen auftreten, nicht ausgleichen könnte.

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

1 LITER TROCKENBEHÄLTER

Der 1 Liter Trockenbehälter verfügt über einen seitlichen Griff, eine kleine durchsichtige Nachfüllöffnung und eine Messskala. Der 1 Liter Behälter ist für alle trockenen Zutaten wie z.B. Kaffeebohnen, Teig, Gewürze und Getreide geeignet. Verwenden Sie ihn nur für harte und trockene Zutaten.

Bitte achten Sie darauf, dass in dem 1 Liter Mixbehälter keinerlei Flüssigkeiten zubereitet werden, da sich der Deckel durch die Flüssigkeit anheben kann und somit aus dem Mixbecher austreten kann. Bitte benutzen Sie den 1 Liter Mixbehälter immer nur unter Aufsicht.



1 Liter Behälter mit Stößel



1 Liter Behälter mit Verschlusskappe

2 LITER NASSBEHÄLTER

Der 2 Liter Nassbehälter verfügt über einen seitlichen Griff, eine kleine durchsichtige Nachfüllöffnung und eine Messskala. Der 2 Liter Behälter eignet sich für die Zubereitung von Flüssigkeiten sämtlicher Art, wie z.B. Smoothies, Milchshakes, Suppen, Cocktails, Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen und Püree.



2 Liter Behälter mit Stößel



2 Liter Behälter mit Verschlusskappe

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

DECKEL 2-TEILIG

Der zweiteilige Deckel lässt sich einfach aufsetzen, abnehmen und reinigen. Verwenden Sie immer den Deckel und die Verschlusskappe im Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Positionieren Sie den Deckel mit den Deckelflügeln mittig zwischen Ausguss und Griff auf dem Behälter. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis dieser einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, die Verbrühungen verursachen können.



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

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

VERSCHLUSSKAPPE IM DECKEL

Setzen Sie die kleine Verschlusskappe in den Deckel ein und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen. Entfernen Sie die Verschlusskappe, wenn Sie den Stößel verwenden. Achten Sie darauf, dass die kleine Verschlusskappe fest im Deckel sitzt, bevor Sie den Mixer anschalten.

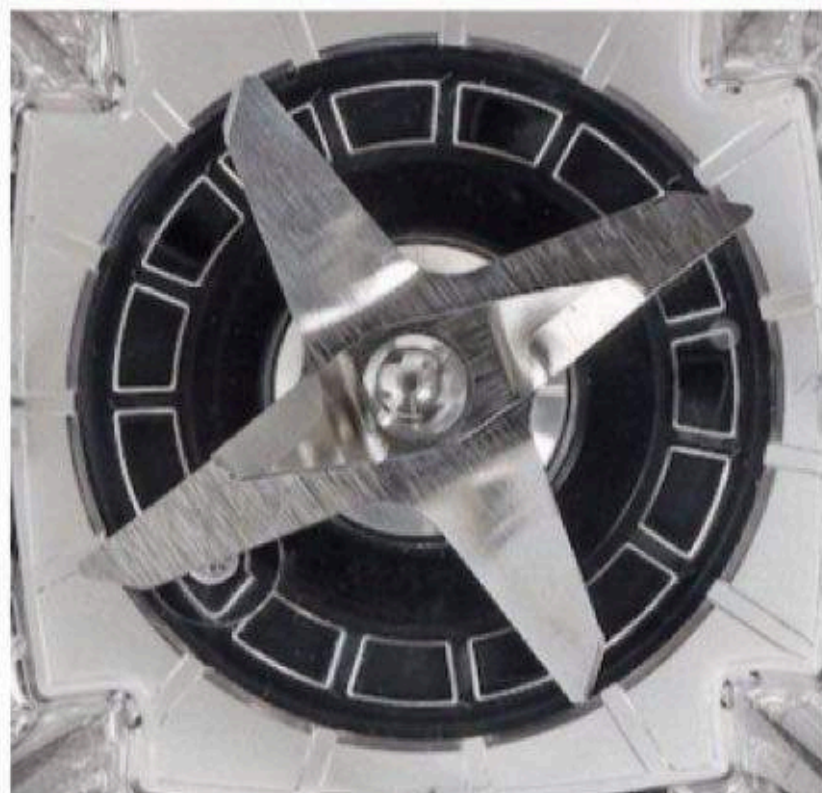
Die Bruchsicherheit bezieht sich auf den Mixvorgang, d.h. der Behälter wird bei einem Mixvorgang nicht zerbrechen. Sollte der Mixbehälter aus großer Höhe herunterfallen, kann er durch den Aufprall insoweit beschädigt werden, dass der Behälter brechen kann. Der Behälter sollte dann nicht mehr benutzt werden, da eine Verletzungsgefahr besteht. Tauschen Sie den Behälter umgehend aus.

STÖßEL

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



Verwenden Sie niemals den großen Stößel des 2 Liter Behälters für den 1 Liter Behälter. Dies kann die Klingen und den Behälter beschädigen und es besteht Verletzungsgefahr.

AGS (AIRCRAFT GRADED STEEL) KLINGEN**6-flüglige (2 Liter Behälter) und 2-flüglige (1Liter Behälter) Klingen**

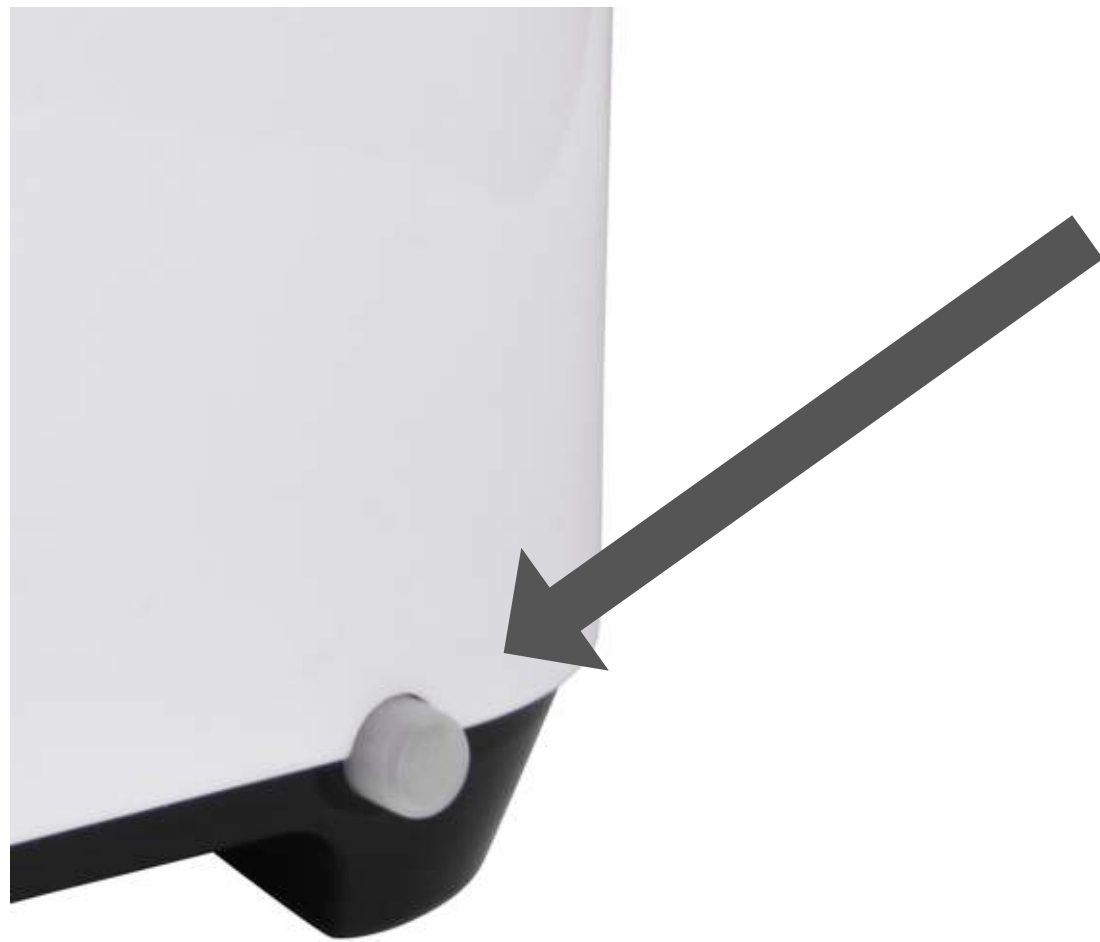
Durch die AGS Klingen werden die Zellulosewände der Pflanzenfasern aufgespalten. Die Klingen sind scharf. Reinigen Sie diese mit größter Sorgfalt.



Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. Nicht während des Betriebs in den Behälter greifen. Führen Sie nicht die Hände, einen Spatel o. ä. in den Behälter ein, während das Gerät in Betrieb ist oder sich der Behälter noch auf der Motorbasis befindet.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

AN/AUS SCHALTER



Rechts unten am dem Gerät befindet sich der AN/AUS Hauptschalter. Dieser muss aktiviert werden, wenn Sie das Gerät AN oder AUS schalten möchten. Der Netzstecker kann hierbei in der Steckdose verbleiben. Das Gerät wird hierdurch komplett ausgeschaltet. Um den Standby-Modus im Touchdisplay wieder zu aktivieren, muss der Hauptschalter angeschaltet werden. Bitte beachten Sie, dass sich zum aktivieren immer einer der beiden Behälter auf der Motorbasis befinden muss.

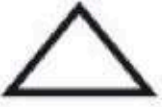

BEDIENFELD

Eine innovative Neuerung ist das beleuchtete Touch Control Bedienfeld. Es lässt sich durch einfache Fingerberührung starten und bedienen. Das beleuchtete Display zeigt Ihnen immer die aktuelle Anwendung mit der verbleibenden Zeit und der jeweiligen Geschwindigkeit an.



IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

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


[Time]: Um die jeweilige Programmzeit zu erhöhen
 oder zu verringern.

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


[Speed]: Um die jeweilige Geschwindigkeit zu erhöhen
 oder zu verringern.

BASIS BEDIENUNG

1. Drücken Sie den [ON/OFF] Schalter, um das Gerät anzuschalten.
2. Drücken Sie eines der Programm Symbole auf der linken Seite, um das gewünschte Programm zu wählen abhängig von den Zutaten.
3. Drücken Sie den [ON/OFF] Schalter, um das Gerät zu starten.
4. Der Mixer stoppt automatisch nach Beendigung des gewählten Programms.

Bitte beachten:

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

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



ACHTUNG:

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

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

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

AN/AUS (ON/OFF) TASTE



Der EIN/AUS-Schalter befindet sich rechts auf dem Display. Über den EIN/AUS-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts. Wenn Sie das Gerät ausschalten, befindet es sich im Standby-Modus. Im Standby Modus leuchtet nur die ON/OFF, die Zeit- und die Geschwindigkeitsanzeige.

Haben Sie das Gerät an eine Steckdose angeschlossen, schalten Sie es über die rechts seitlich befindliche EIN-/AUS-Taste ein, um es auf den Mixvorgang vorzubereiten. Schalten Sie das Gerät über den EIN/AUS-Schalter über Nacht und wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen aus.

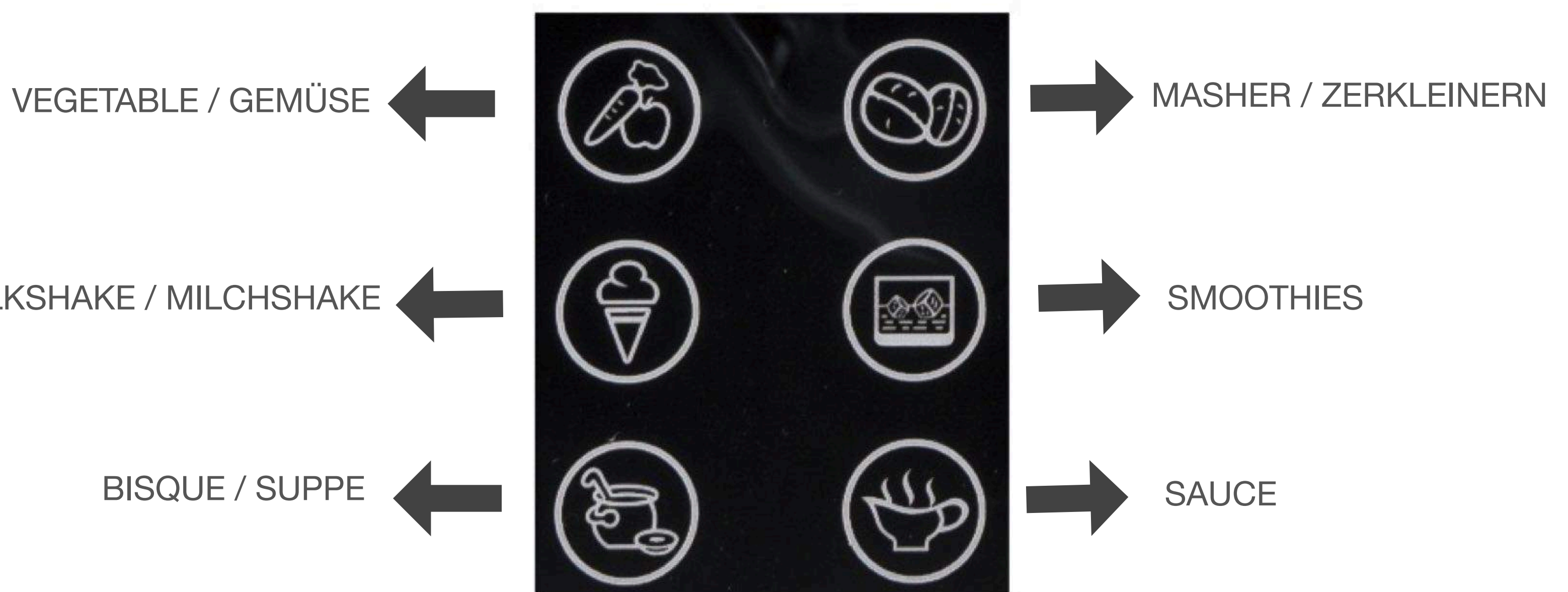
Wurde das Gerät über den EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet, um ein Programm zu unterbrechen, warten Sie 30 Sekunden, bis die Stromversorgung wiederhergestellt und der Timer zurückgesetzt wurde, bevor Sie das Gerät über den EIN/AUS-Schalter wieder einschalten.

Wenn die Puls-, Start-/Stop- und Programm-Symbole aufleuchten, ist das Gerät über den EIN-/AUS-Schalter eingeschaltet, so dass Strom fließt.

Ist das Gerät eingeschaltet und Sie nehmen den Mixbehälter von der Motoreinheit, schaltet sich das Gerät sofort aus. Wenn Sie den Behälter wieder aufsetzen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

MENÜAUSWAHL

Zur Auswahl stehen 6 automatische Programme. Über die Symboltasten wählen Sie das jeweilige Programm.



IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

VORPROGRAMMIERTE MENÜ

Mit den 6 Standardprogrammen können Sie sämtliche Arbeitsvorgänge in Ihrer Küche abbilden. Sei es mahlen, hacken, mixen, crushen oder pürieren.

Durch seine vielfältigen Programme ist eine fast grenzenlose Anwendung möglich - einfach und schnell. Die Programme sind für diese Rezeptarten optimiert, lassen sich jedoch auch gut für andere Rezepte verwenden. Rezepte und Anregungen finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de.

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

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert.
Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch.

PROGRAMM	FUNKTION	LAUFZEIT/ DAUER	MAXIMALE FÜLLMENGE	ZUTATEN BEISPIELE
Vegetable	Gemüse, Obst	1 Minute	300g	Gemüse, Obst
Milkshake	Milchmix- getränke	1 Minute	300g	Milch, Eiswürfel, Kakao
Bisque	Suppe	7 Minuten	800g	Suppengemüse, Brühe
Masher	Zerkleinern	70 Sek	300g	Getreide, Bohnen, Nüsse
Smoothie	Smoothies	1 Minute	300g	Obst, Gemüse, Nüsse, Eiswürfel
Sauce	Soße	1 Minute	300g	Avocado, Öl, Essig
Pulse	Pulse	120 Sek	1L Wasser	Wasser, Spülmittel

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



Achtung: Das Gerät sollte nicht länger als 7 Minuten kontinuierlich betrieben werden, da es ansonsten zu einer Überhitzung des Motors kommen kann. Im Bisque (Suppen) Menü erreicht das Gerät eine Temperatur von rund 100 C° nach ca. 6-7 Minuten. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Suppe aus dem Behälter gießen.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

ZEITANPASSUNG



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

Die Zeitsprünge erfolgen in Sekundensprüngen.

Die Zeitanpassung erfolgt von 1 Sekunde bis maximal 7 Minuten.

GESCHWINDIGKEITSANPASSUNG



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

START TASTE



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

PULSE TASTE



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

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

Die PULSE-Taste kann für maximal 2 Minuten aktiviert werden.

PFLEGE UND REINIGUNG



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

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

AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT DER PULSE FUNKTION

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

METHODEN UM VERFÄRBUNGEN IM MIXBEHÄLTER ZU ENTFERNEN

Füllen Sie den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmen Wasser und geben Sie drei Esslöffel Essig-Essenz 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. Danach mit Wasser gut ausspülen. Sie können den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmen Wasser befüllen und Backpulver hinzugeben. Lassen Sie das Backpulver für ca. eine Stunde einwirken, danach mit klarem Wasser gut ausspülen. Alternativ können Sie den Mixbehälter bis zur Hälfte mit warmem Wasser befüllen und zwei bis drei Tabletten Gebissreiniger hinzugeben. Lassen Sie den Gebissreiniger für ca. eine Stunde einwirken, danach mit klarem Wasser gut ausspülen.

Eine umweltfreundliche Reinigung erzielen Sie mit dem Saft einer Zitrone bzw. 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. Lassen Sie den Mixer für ca. 10 Sekunden im PULSE-Modus laufen. 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.

IST DER BEHÄLTER SPÜLMASCHINENGEEIGNET?

Die TRITAN® -Mixbehälter bitte nicht in der Spülmaschine reinigen, da die Messer nicht aus dem Mixbehälter entfernt werden können und die Reinigungssalze sowie Klarspüler die TRITAN® Behälter und Klingen auf Dauer beschädigen können.

Der Messereinsatz würde in der Spülmaschine leiden, da die Klingen sehr empfindlich auf die säurehaltigen Lebensmitteln 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 warmen Wasser und etwas milden Spülmittel.

Das Rohmaterial TRITAN® ist ein modernes, hochwertiges und sehr strapazierfähiges Material, dass 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 zu hohe Konzentration von Laugen können ebenfalls Risse vorzeitig hervorrufen.

Verwenden Sie grundsätzlich ein schonendes Reinigungsmittel und reinigen Sie die Behälter per Hand unter fließenden Wasser mit einem milden Spülmittel. Allgemein sollten die Reinigungsmittel auf die TRITAN® abgestimmt sein, damit es zu keinen vorzeitigen Spannungsrissen kommt. Spülen Sie die Behälter grünlich mit klarem Wasser nach.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KSB-200 W B R
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1.500 W
Gewicht	ca. 5,1 kg
Zubehör	Behälter, zweiteiliger Deckel, Stößel, Anleitung
Länge des Netzkabels	Ca. 0,65 m
Temperaturbereich	-40°C – 120°C
Geschwindigkeit	Max. 30.000 U/min
Kapazität	1 und 2 Liter
Empfohlene Einsatzdauer	Maximal 7 Minuten

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 55014-1:2006+A1+A2

EN 55014-2:1997+A1+A2

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

(EU) No 801/2013

(EC) No 1275/2008

EN 50564:2011

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 GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.

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

KONTAKTDATEN

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

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



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und 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 unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

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

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise.

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und 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 anzuzeigen 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 und der Schweiz.

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

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
Rohlsstr. 5
D-81929 München

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

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

GARANTIEKARTE

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

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

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung:

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort _____ Telefon: _____

Fax: _____ Datum: _____

Unterschrift: _____

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

OPTIONAL ERHÄLTliche GARANTIEERWEITERUNG

OPTIONALE GARANTIEVERLÄNGERUNG UM 3 JAHRE

Wir gewähren ab dem Kaufdatum 1 Jahr Herstellergarantie. Die gesetzliche Gewährleistung in Deutschland beträgt 2 Jahre. Die Herstellergarantie ist freiwillig und beginnt ab dem jeweiligen Kaufdatum.

Wir bieten nachstehend eine optionale Garantieverlängerung von 3 Jahren an.

Die KeMar GmbH gewährt eine Verlängerung der freiwilligen Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum auf zusätzlich 36 Monate bei Kauf über unseren Online-Shop. Die Garantieverlängerung wird grundsätzlich nur bei Registrierung und bei Kauf auf der Internetseite von KeMar (<https://www.kemar.de/shop/>) innerhalb der 1-jährigen Herstellergarantie wirksam.

Die Garantieverlängerung kann während der gesamten 1-jährigen Herstellergarantie erworben werden. Die Garantieregistrierung erfolgt durch Kauf der Garantieverlängerung über unsere Internetseite www.kemar.de.

Hierzu benötigen wir Ihre Rechnungsnummer und Kaufdatum sowie die Seriennummer des Geräts.

TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice.....	35
2. Power cord advice/electrical requirements.....	38
3. Before first use.....	39
4. Description and function of the parts.....	41
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps.....	47
6. Cleaning and maintenance.....	53
7. Customer service/warranty.....	56

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

Dear customer,

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

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

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

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

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

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

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

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

Please read all the safety information, warnings and instructional material found in this booklet before getting started.

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

OVERHEATING PROTECTION

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

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

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

AUTO STOPP FOR MIXING CONTAINER

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

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

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

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 intended for purposes of preparing many different kinds of foods. Food prepared in the Blender is more quickly and preserves its natural tastes and nutrients. The Blender is exclusively intended for private household use and not intended for commercial purposes. The producer holds no responsibility for incorrect usage brought about by the failure to follow these instructions. In order to avoid danger, the device should only be repaired by an authorised customer service agent.

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

1. Read all instructions.
2. Do not put cables, plugs or devices in water or other liquids. This could cause risk of burning, electric shock or injury.
3. Persons, including children, who in view of the level of their physical, sensory or mental capacities, or their lack of experience or knowledge, are not in a position to use the equipment with safety, may not use this machine without supervision or instruction by a responsible person.
4. Children more than 8 years old may use this appliance but only under supervision or after instruction and fully understanding the associated risks and dangers.
5. Children must not play with this appliance because they cannot know the dangers involved.
6. Keep this appliance and power cable away from children younger than 8.
7. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged 8 or more and under supervision.
8. Risk of death from swallowing or choking on packaging material. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately.
9. When the device is not being used, or being cleaned, pull out the mains cable. Leave the device to cool before cleaning, assembling or dismantling parts.
10. Do not use devices if the cable or power plug are damaged, or if malfunction or any damage has occurred. Take the device to an authorised repair agent if it needs to be serviced, repaired or adjusted.
11. Keep foreign objects such as needles and wires away from the device to avoid risk of electric shock.

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. Do not touch the steam nozzle or the lid.
Be careful when handling the power cord. When pulling out the power cord, hold the plug.
20. Always begin blending with lid and lid plug firmly in place. Do not operate blender with the lid removed. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
21. Do not use the device near open flames or wet areas.
22. Only use the device on stable and heat-proof surfaces.
23. Take off all foreign objects before using the device.
24. Any user who has not fully read the usage and safety precautions in this manual may neither use nor clean this device.
25. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place. Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.
26. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns.
Do not fill the container to the maximum capacity. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
27. Never touch moving parts. Switch off the appliance and wait until the blades stop moving before removing the container from the motor base and opening the container.
28. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
29. Do not leave or store foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug in the container. Starting the blender with a foreign object in the container will damage the blender and may cause injury.

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

POWER CORD ADVICE

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



WARNING

Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

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

BEFORE FIRST USE

Take the device out of the packaging. Remove all packaging from the unit and accessories. The touch screen is protected by a foil. Remove the foil before first use.



DANGER TO CHILDREN !

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

Remove packing materials and all components. **CAUTION:** Sharp blade inside blender container. Before using the Blender for the first time, wash the container, the lid, the cap and the tamper with warm, soapy water. Rinse using clear water and dry thoroughly.

Do not immerse electrical parts in water!



PRECAUTIONS FOR SAFE USE OF THE MIXER

Never use the device without the lid. Do not leave your blender unattended when operating. Any repair and servicing, or the replacement of parts must be performed by KeMar or an authorised service representative.

REMARK:

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

When operating the mixer, small and light objects and food (eg sugar, flour, spices, etc.) can be sucked into the engine. Please make sure that these are not in the immediate vicinity when operating the mixer, otherwise the mixer can be severely damaged. Likewise, the maximum level of the containers must not be exceeded. If you exceed the maximum permitted level, liquid that runs down can be sucked into the engine. This also leads to serious damage!

DANGER OF ROTATING BLADES



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

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:

- 2 liter wet container (mixing container) including lid with integrated measuring cup
- 1 liter dry container container (mixing container) including lid with integrated measuring cup
- Motorbase
- Tamper for 1 and 2 liter blender jars
- Operation manual

CHARACTERISTICS

- ✓ High Speed Mixer
- ✓ 30,000 rpm
- ✓ LED touch panel
- ✓ 10 speed levels
- ✓ AGS steel blades
- ✓ 1 Liter TRITAN® dry Container BPA-free
- ✓ 2 liter TRITAN® wet container BPA-free
- ✓ Lids are made of TPE (thermoplastic elastomers)
- ✓ 6 automatic programs
- ✓ Pulse function for cleaning
- ✓ Manual time and speed adjustment

The containers of the blender are made of break-proof bisphenol-A (BPA) -free TRITAN®. The resistance to breakage refers to the mixing process, i. the container will not break during a blending process. Should the blender be dropped from a great height, it may be damaged by the impact insofar as the container may break.

The colorless plastic TRITAN® is tasteless and odorless and very stable. The material contains no plasticizers in the form of BPA (bisphenol-A) and is very easy to clean.

The lids (black) are made of TPE (thermoplastic elastomers), which contain neither problematic softeners, nor BPA, silicone or latex. They are heavy-metal and oil-free, discoloration-resistant, germ-reducing and vegan.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

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

- Mix fiber-free green smoothies from fruits, vegetables or herbs. Just add your superfood powder to the blender.
- Make your own almond, hemp milk, almond paste, nut butter, cashew cream or vegan whole-food juices.
- For your visit or your next party, mix creative alcoholic or non-alcoholic cocktails
- Fresh dips, spreads, salad dressing, pesto, sauces, aioli, mayonnaise, hummus, and guacamole in minutes
- Hot soups, gazpacho, purées or fondues
- Prepare sorbets, ice cream or frozen yoghurt from frozen fruits and crush ice cubes (crushen)
- Grind beans, spices, nuts, grains and sugar to powdered sugar
- Purify baby foods such as supplements and porridges quickly and easily

The handling is very easy.

Familiarize yourself with the device and the control panel below:

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS



DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

CONTAINER

Observe the maximum fill quantity based on the clear mark on the container. Always hold the container by the handle!

The container of the blender is made of BPA-free Tritan®. It is unbreakable during mixing and has a side handle, a small transparent refill opening and a measuring scale in liters and OZS. It is tasteless and odorless and very stable. The material contains no plasticizers in the form of BPA (bisphenol-A) and is very easy to clean. The small container can max. 1 liter and the large container 2 liters.

WHY IS THE MIX TANK IN TRITAN® PLASTIC AND NOT IN GLASS?

Mixing bowls for high-performance mixers are usually made of TRITAN® plastic. Compared to glass, TRITAN® is food safe, shatterproof during mixing, heat resistant up to 140 ° and very light.

High-performance mixers are generally supplied with rigid plastic containers, as they provide a much higher speed than a conventional mixer with a glass container. The hard plastic of the Tritan tank has a much higher elasticity and therefore has a balancing effect on the forces acting on the surface at speeds up to 30,000 rpm. If the container were made of glass, the glass would shatter on harder mix since it would not be able to compensate for the forces involved in high speed mixing.

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

The resistance to breakage refers to the mixing process, that means the container will not break during a blending process. Should the blender be dropped from a great height, it may be damaged by the impact the container may break. The container should then no longer be used as there is a risk of injury. Replace the container immediately.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

1 LITER DRY CONTAINER

The 1 liter drying container has a side handle, a small transparent refill opening and a measuring scale. The 1 liter container is suitable for all dry ingredients such as Coffee beans, dough, spices and cereals suitable. Use it only for hard and dry ingredients. Please make sure that no liquids are prepared in the 1 liter blender jug, because the lid can lift through the liquid and thus escape from the blender jar. Please only use the 1 liter blender container under supervision.



1 liter container with tamper



1 liter container with closure cap

2 LITER WET CONTAINER

The 2 liter wet container has a side handle, a small transparent refill opening and a measuring scale. The 2 liter container is suitable for the preparation of liquids of all kinds, such as Smoothies, milkshakes, soups, cocktails, juice, frozen, sauces, soups and puree.



2 liter container with tamper



2 liter container with closure cap

Modern shaker cups are made of Tritan plastic, which is relatively soft. With their hard surface, nuts, beans and grains can leave so-called micro-scratches in the plastic, which make the blender container appear cloudy over time. This is completely normal and harmless, as the plastic deforms inwards.

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

LID 2-PIECE



The two-piece lid can be easily put on, remove and clean. Always use the lid and the cap in the lid when the appliance is in operation.

Position the lid with the lid wings in the center between the spout and the handle on the container. Press the lid onto the container until it clicks into place. The lid must always be well secured during operation, especially when handling hot liquids that can cause scalding.



Never turn on the blender without first checking that the lid is firmly in place.

Removing the lid: Hold the container firmly and lift the lid on one of the lid wings.

LOCK CAP IN THE LID



Insert the small cap into the lid and turn clockwise to secure it. Remove the cap when using the tamper. Make sure, the small cap is secured in the lid when you start the blender.

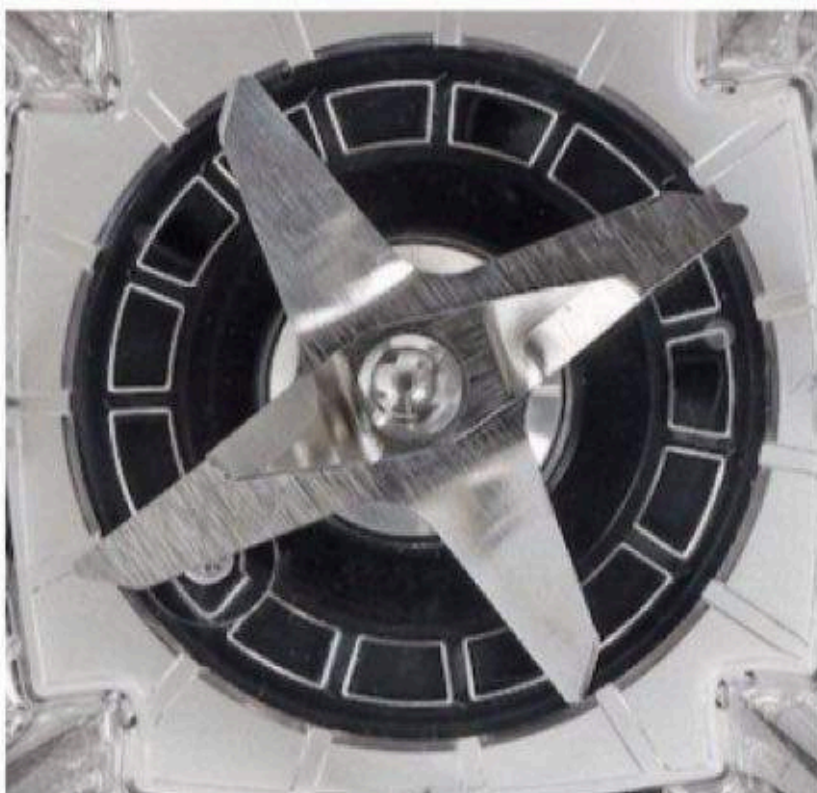
DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

TAMPER

Using the tamper you can speed up the processing of very thick and / or frozen mixes that can not be processed with a standard blender. The tamper helps maintain circulation by preventing the formation of trapped air.



Never use the big tamper of the 2 liter container for the 1 liter container. This can damage the blades and the container, and there is a risk of injury.

AGS (AIRCRAFT GRADED STEEL) BLADES**6-wing (2 liter containers) and 2-winged (1-liter containers) blades**

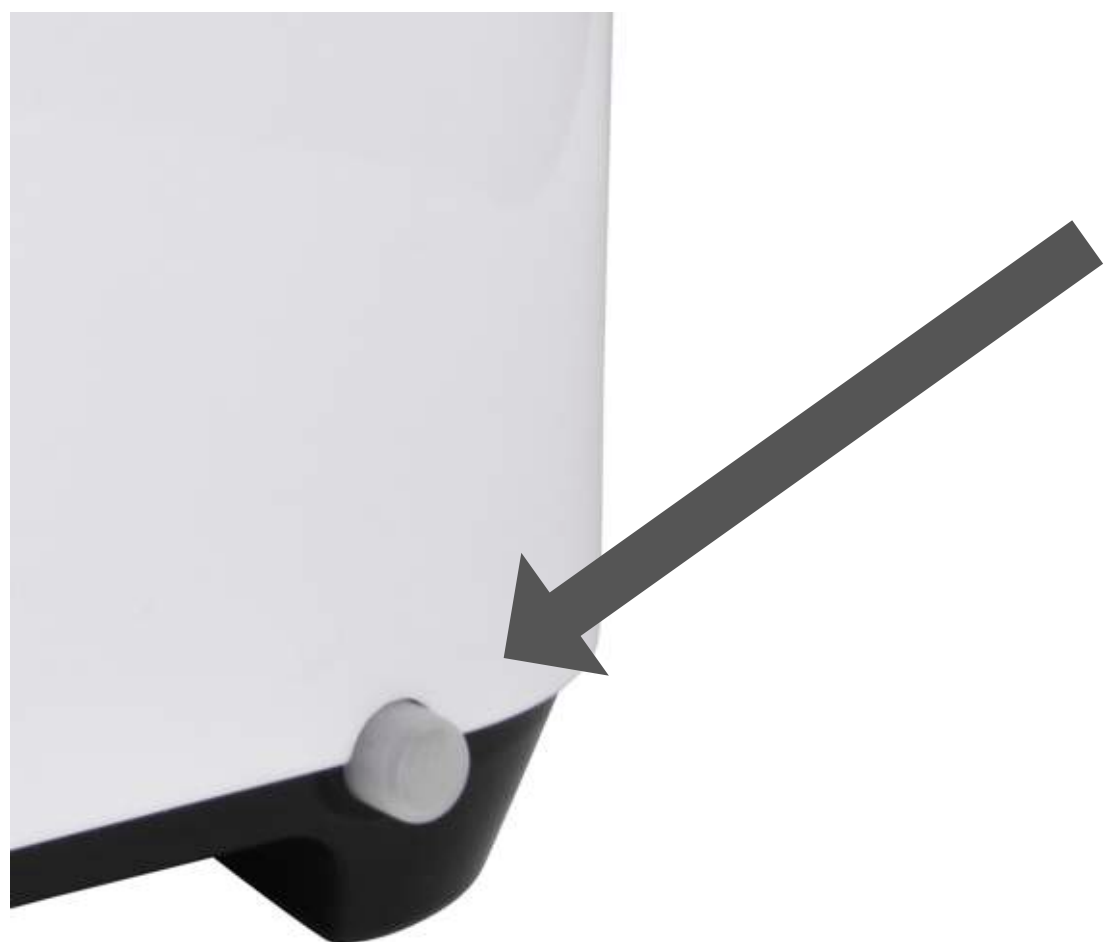
The AGS blades split the cellulose walls of the plant fibers. The blades are sharp. Clean them very carefully.



Risk of serious injury from rotating blades. Do not reach into the container during operation. Do not insert hands, a spatula or similar into the container while the device is in operation or the container is still on the motor base.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

ON / OFF SWITCH



At the bottom right of the device is the ON / OFF main switch. This must be activated if you want to switch the device ON or OFF. The mains plug can remain in the socket, so that the device is completely switched off. In order to reactivate the standby mode in the touch display, the main switch must be switched on. Please note that one of the two containers must always be located on the motor base for activation.

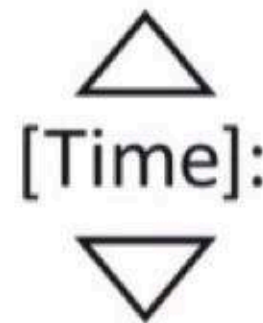
CONTROL PANEL

An innovative innovation is our illuminated touch control panel. It can be started and operated by a simple finger touch. The illuminated display always shows you the current application with the remaining time and the respective speed.

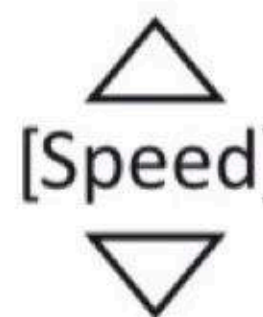


A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

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


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

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


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

BASIC OPERATION

1. Press the [ON / OFF] switch to turn on the unit.
2. Press one of the program icons on the left to select the program you want depending on the ingredients.
3. Press the [ON / OFF] switch to start the device.
4. The mixer stops automatically after the selected program has finished.

Please note:

Regardless of the selected program for the respective preparation, the mixer starts with low rotation. During the mixing process, the selected program automatically increases or decreases the speed.



CAUTION:

If the blender does not crush the ingredients, check the following points:

- Is there enough water in the tank?
- Whether the size of the fruit or vegetables is not too big.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

ON/OFF TASTE



The ON / OFF switch is located on the right side of the display. Use the ON / OFF switch to control the power supply of the device. When you turn off the power, it is in standby mode. In standby mode, only the lights up ON / OFF, the time and the speed display.

If you have connected the device to a power outlet, turn it on via the right side ON / OFF button to prepare it for the mixing process. Turn the unit off overnight with the ON / OFF switch and leave the unit unattended.

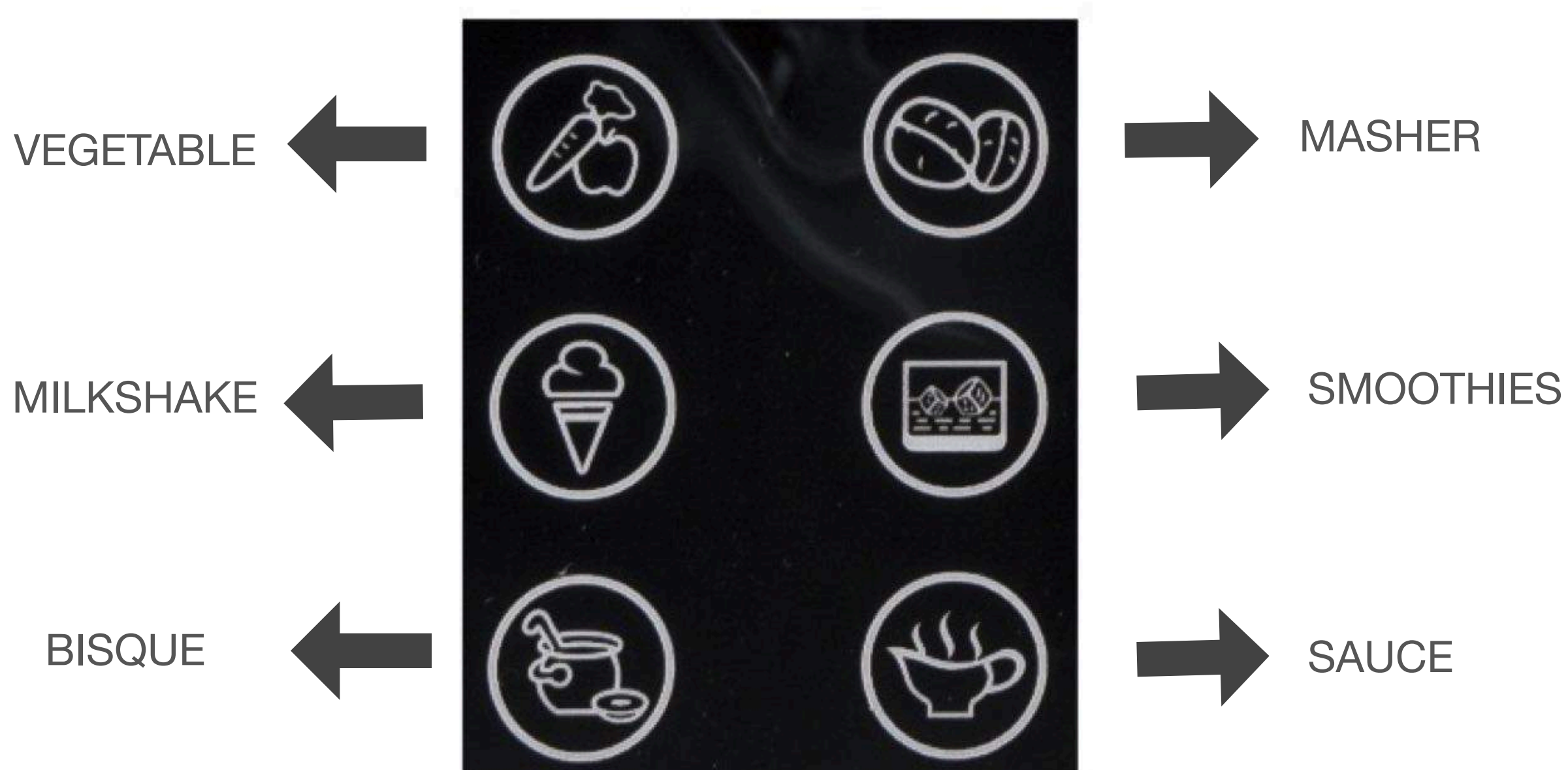
If the unit has been turned off using the ON / OFF switch to interrupt a program, wait 30 seconds for the power to be restored and the timer reset before turning the unit back on using the ON / OFF switch.

When the pulse, start / stop and program icons light up, the unit is turned on via the ON / OFF switch to allow power to flow.

If the appliance is switched on and you remove the blender from the motor unit, the appliance switches off immediately. When you replace the container, the device switches to standby mode.

MENU SELECTION

There are 6 automatic programs to choose from. Use the symbol keys to select the respective program.



A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PREPROGRAMMED MENU

With the 6 standard programs you can map all work processes in your kitchen.

Be it grind, chop, mix, crush or purée.

With its diverse programs, almost limitless application is possible - simple and fast. The programs are optimized for these types of recipes, but they are also good for other recipes. Recipes and suggestions can be found on our website www.kemar.de.

MENU	FUNCTION
Vegetable	Fruit juices (mango, banana, apple, etc.), Vegetables (carrots, tomatoes, beetroot, spinach, etc.) And herbs
Milkshake	Shakes, Flips, Frozen Yoghurt
Bisque	Soups, gazpacho, pumpkin, tomato and broccoli soup
Masher	Beans, nuts, cereals, ice cream, sorbet, Coffee beans, dough, baby food
Smoothie	Green smoothies, shakes, cocktails
Sauce	Dips, (salad) dressing, pesto, sauces, aioli

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

The program speed and duration varies.

The unit stops automatically when the program is finished.

PROGRAM	FUNCTION	DURATION	MAXIMUM FILLING VOLUME	INGREDIENTS EXAMPLES
Vegetable	Vegetable, fruit	1 Minute	300g	Vegetable, fruit
Milkshake	Milk mix drinks	1 Minute	300g	Milk, ice cubes, cocoa
Bisque	Soup	7 Minutes	800g	Soup vegetables, broth
Masher	crush	70 Sec	300g	Cereals, beans, nuts
Smoothie	Smoothies	1 Minute	300g	Fruits, vegetables, nuts, ice cubes
Sauce	Sauce	1 Minute	300g	Avocado, oil, vinegar
Pulse	Pulse	120 Sec	1L water	Avocado, oil, vinegar

The o.g. maximum quantities refer to the ingredients without liquid.



Attention: The device should not be operated continuously for more than 7 minutes as otherwise the motor may overheat. In the Bisque (Soups) menu, the device reaches a temperature of around 100 C ° after approx. 6-7 minutes. There is a risk of scalding, especially careful when pouring the soup out of the container.

A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

TIME ADJUSTMENT



You can adjust the time for each program individually using the TIME + and TIME - buttons.

The time jumps occur in seconds jumps.

The time is adjusted from 1 second to a maximum of 7 minutes.

SPEED ADJUSTMENT



The Speed + and Speed - buttons let you customize the speed for each program. The speed can be set from level 1 to maximum level 10.

START BUTTON



If you have selected the respective program, start the process with the ON / OFF key. You can press the ON / OFF button at any time to quit prematurely. The device immediately interrupts the mixing process.

PULSE BUTTON



As long as you hold down the Pulse button, the device will run at maximum speed. With the Pulse function, you can optimally control the work process, eg. For example, when mixing milkshakes, chopping onions or crushing ice cubes. To activate the PULSE button, it must be held down for approx. 1.5 seconds. When you release the button, the unit automatically stops the PULSE function. The PULSE button can be activated for a maximum of 2 minutes.

CARE AND CLEANING



Disconnect the plug from the mains. Before you clean the device, it should be sufficiently cooled after use. Do not pour the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the device in water as it may be damaged.

Clean the parts with a mild detergent and a little warm water. Before you use the parts again, please dry them off sufficiently. Do not use scouring pads and sponges or aggressive fluids such as benzine or acetone to clean the device.

Clean the surface of the appliance with a soft cloth or sponge, a little warm water and a mild dishwashing detergent. Do not immerse the motor base in water.

AUTOMATIC CLEANING

1. Half fill the container with warm water and add a few drops of detergent to the container.
2. Firmly place the two-piece lid on the container.
3. Press the PULSE button for approx. 1.5 seconds on the display.
4. Hold down the PULSE button for about 20-30 seconds to clean the container
5. Turn off the appliance and rinse the container and two part lid with clean water. Dry off all parts.

CARE AND CLEANING

METHODS OF REMOVING MIXTURES IN MIX CONTAINER

Half-fill the blender container with warm water and add three tablespoons of vinegar essence to the container. For even better effect, you can add a teaspoon of baking soda. Leave the mixture to work for about 2-3 hours. Then rinse well with water.

You can fill the blender jug up to half with warm water and add baking powder. Let the baking soda work for about an hour, then rinse well with clear water.

Alternatively, you can fill the blender jug up to half with warm water and add two to three tablets of denture cleanser. Let the denture cleaner work for about an hour, then rinse well with clear water.

For an environmentally friendly cleansing, use the juice of one lemon and two to three tablespoons of baking soda or baking soda. Fill the container halfway with warm water and add the ingredients. Let the blender run in PULSE mode for about 10 seconds. Then pour out the container and clean the inside walls with a non-scratching soft sponge. Then rinse the container thoroughly with water.

IS THE CONTAINER DISHWASHER SAFE?

Please do not clean the TRITAN® mixing bowls in the dishwasher as the knives can not be removed from the blender jug and the cleaning salts and rinse aid can permanently damage the TRITAN® bowls and blades.

The blade insert would suffer in the dishwasher because the blades are very sensitive to the acidic foods and the salt-containing dishwashing detergents. They would be attacked in the long run.

In addition, flash rust, which can come loose from other metal parts in the dishwasher, can deposit on the knives and damage them. Therefore, carefully clean the blades after use with warm water and mild detergent.

The raw material TRITAN® is a modern, high quality and very durable material that can be cleaned well even at high temperatures up to 100 ° C.

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

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

The use of strong cleaning agents and, in particular, rinse aid can greatly reduce the number of cleaning cycles since unsuitable cleaning agents can severely impair the plastic's mechanical strength. Too high a level 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 detergent. In general, the cleaning agents should be adapted to the TRITAN®, so that there are no premature stress cracks. Rinse the containers greenish with clear water.

SPECIFICATIONS

Model number	KSB-200 W B R
Voltage	220-240 V 50/60 Hz
Power consumption	1.500 W
Weight	approx. 5,1 kg
Accessories	Container, Lid, Cap, Tamper, Manual
Power Cable Length	Approx. 0,65 m
Temperature Range	-40°C – 120°C
Speed	Max. 30.000 rp/min
Max. Capacity	1 and 2 Liter
Recommended Operating Time	Max. 7 Minutes

Declaration of conformity:

This device complies with the following European regulations:

EN 55014-1:2006+A1+A2

EN 55014-2:1997+A1+A2

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

(EU) No 801/2013

(EC) No 1275/2008

EN 50564:2011

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.de. 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.de

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 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,
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 and Switzerland.

2) During the warranty period, equipment based on materials and materials will be used Manufacturing defects have defects, repaired or replaced at our discretion. Replaced equipment or parts of equipment become our property. The Warranty does not extend or set any warranty period new warranty 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 the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, 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 (eg 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.de

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.de

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.

OPTIONAL GUARANTEE EXPANSION

OPTIONAL 3-YEAR WARRANTY EXTENSION

We grant 1 year manufacturer's warranty from the date of purchase. The legal warranty in Germany is 2 years. The manufacturer's warranty is voluntary and starts from the date of purchase.

We offer below an optional 3-year extended warranty.

KeMar GmbH grants an extension of the voluntary warranty of 12 months from the date of purchase to an additional 36 months when purchased via our online shop. The warranty extension is only effective upon registration and purchase on the website of KeMar (<https://www.kemar.de/shop/>) within the 1-year manufacturer's warranty.

The warranty extension can be purchased during the entire 1-year manufacturer's warranty. Warranty registration is made by purchasing the warranty extension via our website www.kemar.de. For this we need your invoice number and date of purchase as well as the serial number of the device.



Hochleistungsstandmixer

High Speed Blender

KSB-200W (Milch Weiß)

KSB-200B (Schwarz Metallic)

KSB-200R (Rot Metallic)