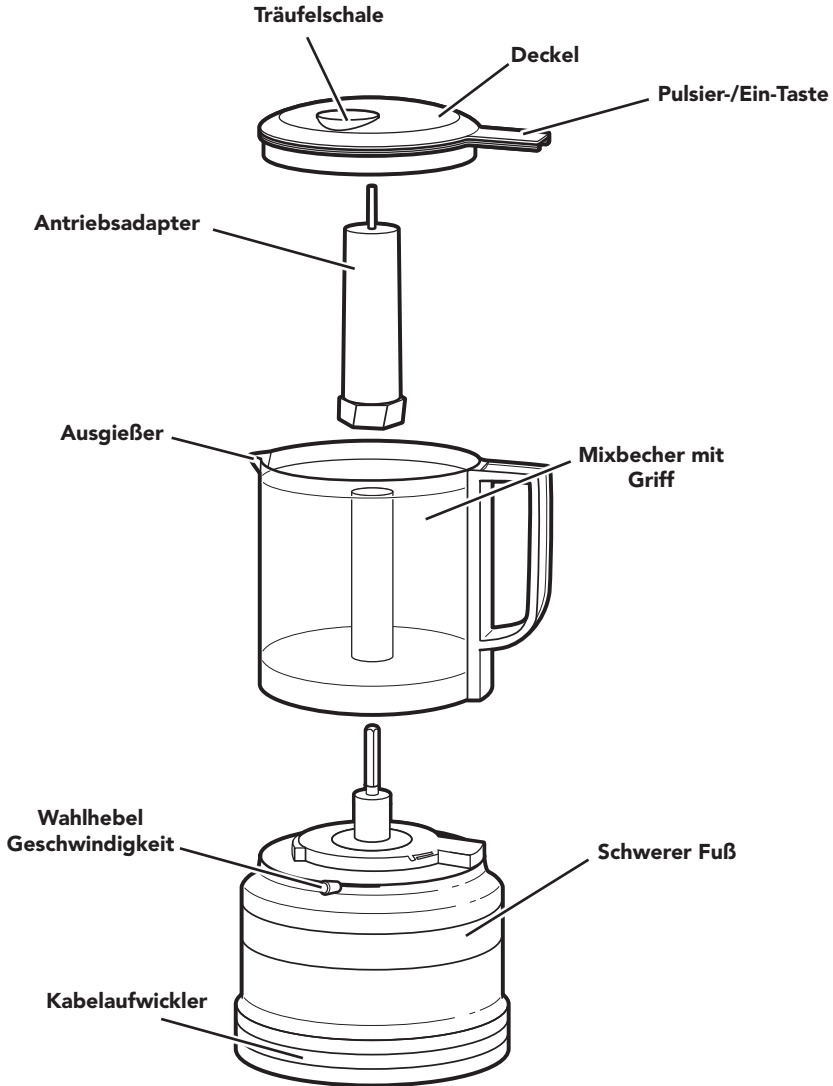




TEILE UND FUNKTIONEN

DEUTSCH



Edelstahl-Mehrzweckmesser



Schneebesen-Zubehörteil





PRODUKTSICHERHEIT

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:



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



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 stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften einschließlich der folgenden beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen durch. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie vor dem Risiko eines Stromschlags geschützt sind.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
4. Nur Europa: Dieses Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
5. Nur Europa: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
7. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dazu am Stecker, nicht am Kabel.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
9. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.





PRODUKTSICHERHEIT

10. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or adjustment.
11. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Verwenden Sie den Food Chopper nicht im Freien.
13. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herabhängen.
14. Beim Zerkleinern von Lebensmitteln müssen Hände und Utensilien unbedingt vom Schneidmesser ferngehalten werden, um das Risiko schwerer Verletzungen oder von Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur dann, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
16. Die Klingen sind scharf. Bitte gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Klingen stets vorsichtig vor, wenn Sie den Becher leeren und reinigen.
17. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie die Schneidklinge niemals auf die Basis, ohne zuvor den Becher richtig eingesetzt zu haben.
18. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung sicher eingerastet ist, bevor Sie den Food Chopper bedienen.
19. Versuchen Sie nicht, die Sicherheitsabschaltung des Deckels unwirksam zu machen.
20. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege und Reinigung".
21. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt wie:
 - Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftlichen Betrieben/Landhäusern;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - Pensionen oder Ferienwohnungen.
22. Bitte seien Sie besonders vorsichtig beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Food Chopper, denn diese können durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät geschleudert werden.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:

www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu



PRODUKTSICHERHEIT

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung (Volt): 220-240 V

Frequenz (Hertz): 50-60 Hz

HINWEIS: Passt der Stecker nicht in die Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur. Dieser Stecker darf auf keine Weise verändert werden.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.

Es sollte ein kurzes Netzkabel (oder ein abziehbares Netzkabel) verwendet werden, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verfangen oder darüber stolpern.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials


Das Verpackungsmaterial ist zu wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol ♻️ versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die

Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

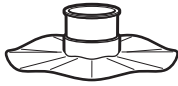
Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) entwickelt, gebaut und vertrieben.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

EMPFOHLENE VERWENDUNGEN DES SCHNEEBESEN-ZUBEHÖRTEILS



Der Schneebesen kann verwendet werden, um Luft in Lebensmittel wie Eier, Eiweiß, Sahne, Mayonnaise usw. einzuarbeiten. Verwenden Sie die Träufelschale und den Ausgießer, um Mayonnaise oder Dressings herzustellen.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN	MENGE	VERARBEIT- UNGSDAUER	EINSTELLUNG
EIER UND EIWEISS	Eier aufschlagen; bei Bedarf Eigelb vom Eiweiß trennen; 1/8 TL Backpulver pro Ei verwenden.	Bis zu 420 ml (1,5 Tassen)	70 Sekunden lang	Geschwindig- keit 1
SAHNE	Sahne und gewünschte Aromen in die Arbeitsschüssel geben.	Bis zu 240 ml (1 Tasse)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
EMULSIONEN (MAYONNAISE, AIOLI, SALAT- DRESSING)	Zutaten in die Arbeitsschüssel geben; beim Mixen durch die Träufelschale Öl dazugeben.	Bis zu 350 ml (1,5 Tassen)	70 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2

DEUTSCH





VERWENDUNG DES PRODUKTS

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS MEHRZWECKMESSER

Verwenden Sie das Mehrzweckmesser, um rohe Früchte, Gemüse oder Nüsse zu zerkleinern und Petersilie, Schnittlauch oder Knoblauch fein zu hacken, damit Sie sie in Ihren Lieblingsrezepten zubereiten können. Pürieren Sie gekochtes Obst oder Gemüse, um Babynahrung herzustellen, oder als Grundlage für Suppen oder Soßen. Sie können auch Semmelbrösel herstellen oder rohes



Fleisch mahlen.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse sollten größere Lebensmittel vor der Verarbeitung in ca. 2,5 cm große Würfel geschnitten werden. Durch dieses Verfahren können Sie auch mehr Lebensmittel auf einmal verarbeiten.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harten Gewürze wie Muskatnüsse, die den Food Chopper beschädigen könnten.

EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN	MENGE	VERARBEI- TUNGSDAUER	EINSTELLUNG
ROHE FRÜCHTE UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden	Bis zu 350 g (3 Tassen)	45 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
GEKOCHTE FRÜCHTE UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden	Bis zu 500 g (2,5 Tassen)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
FLEISCH	Das Fleisch sollte roh sein und für beste Verarbeitungsergebnisse in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.	Bis zu 217 g (½ Pound) auf einmal	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
KRÄUTER UND GEWÜRZE	Kräuter und Gewürze so hinzufügen, wie sie sind; keine Vorbereitung erforderlich.	Bis zu 250 g (4 Tassen)	25 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
BROT, KEKSE ODER CRACKERS	Brechen Sie Brot, Cracker oder Kekse vor der Verarbeitung in Stücke, die in die Schüssel passen.	Bis zu 400 g (4 Tassen)	20 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2
NÜSSE	Nüsse so hinzufügen, wie sie sind; keine Vorbereitung erforderlich 450 g (bis zu 3 Tassen).	Bis zu 400 g (2,5 Tassen)	30 Sekunden lang	Geschwindig- keit 2

TIPP: Für eine bessere Konsistenz oder grob gehackte Ergebnisse die Momentschaltung verwenden.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

VORBEREITEN DES FOOD CHOPPERS FÜR DEN GEBRAUCH

Vor der ersten Benutzung:

Bevor Sie den Food Chopper zum ersten Mal verwenden, waschen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel, den Schneebesens und das Messer in heißem Seifenwasser. Arbeitsschüssel, Deckel und Messer können auch im oberen Korb einer Geschirrspülmaschine gespült werden.

Bauen Sie den Food Chopper nach der Reinigung zur einfachen Aufbewahrung stets wieder zusammen.

ZERLEGEN DES FOOD CHOPPERS

Gehen Sie wie folgt vor, um den Food Chopper zum Reinigen und Entfernen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel zu zerlegen.

- | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz. Halten Sie den Deckel wie gezeigt und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie dann den Deckel von der Arbeitsschüssel ab. |
| 2 |  | Ziehen Sie die Klinge gerade nach oben, damit sie aus der Schüssel frei kommt. |
| 3 |  | Ziehen Sie den Antriebsadapter gerade nach oben, um ihn von der Arbeitsschüssel zu lösen. |
| 4 |  | Halten Sie die Basis mit einer Hand fest und drehen Sie die Arbeitsschüssel mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln, und nehmen Sie sie von der Basis ab. |





VERWENDUNG DES PRODUKTS

ZUSAMMENBAU UND BETRIEB DES FOOD CHOPPERS

WICHTIG: Trennen Sie den Food Chopper vor dem Zusammenbau vom Stromnetz.

1		Richten Sie zunächst den Griff der Arbeitsschüssel nach vorne weisend auf der Basis aus. Drehen Sie den Griff um 90° gegen den Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu verriegeln. Bei richtiger Montage weist der Griff dann zur rechten Seite.
----------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2		Setzen Sie den Antriebsadapter auf die Welle in der Mitte der Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Antriebsadapter und drücken Sie ihn nach unten, bis er am Boden der Arbeitsschüssel aufliegt.
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3		Wenn Sie das Messer verwenden, setzen Sie das Messer auf den Antriebsadapter und drehen und senken Sie dann das Messer ab, bis es am Boden der Arbeitsschüssel aufliegt. Wenn Sie den Schneebesen verwenden, lesen Sie den Abschnitt "Verwenden des Schneebesenzubehörs".
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

HINWEIS: Versuchen Sie nicht, mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig einzusetzen. Der Food Chopper arbeitet entweder mit dem Messer oder mit dem Schneebesen, aber nicht mit beiden.

4		Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Arbeitsschüssel. Für eine gleichmäßige Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel schneiden Sie Obst, Gemüse und Fleisch in 2,5 cm große Stücke.
----------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskatnüsse, die den Food Chopper beschädigen könnten.

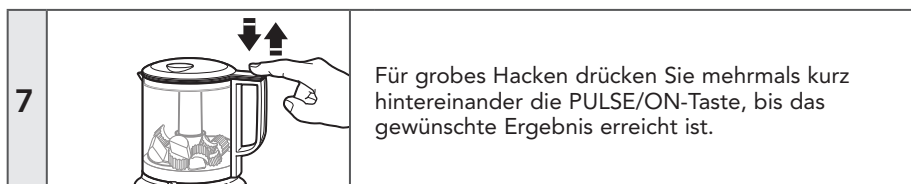
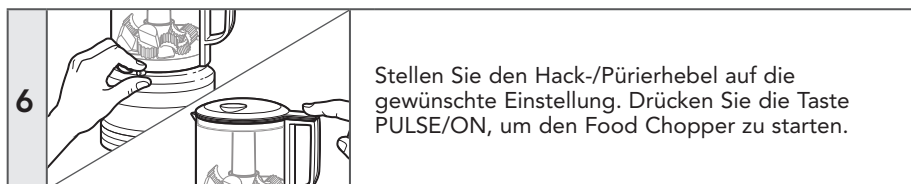
5		Setzen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff nach vorne auf die Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel klickt, wenn er richtig eingerastet ist.
----------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

HINWEIS: Die Arbeitsschüssel und der Deckel müssen eingerastet sein; andernfalls arbeitet der Food Chopper nicht.

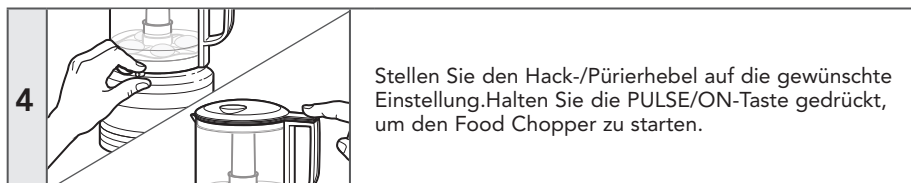
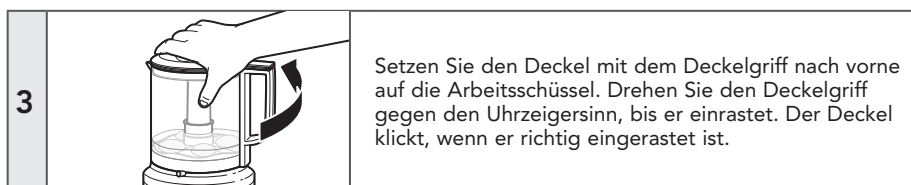
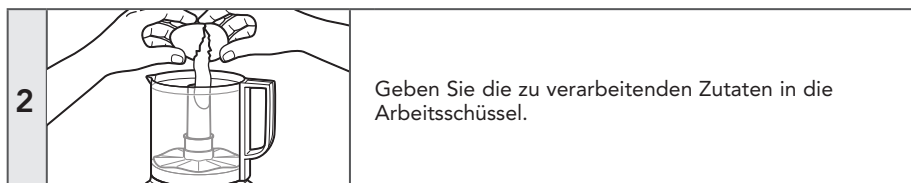
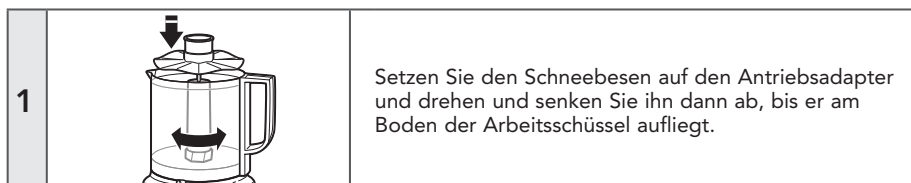




VERWENDUNG DES PRODUKTS



VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS



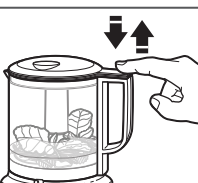

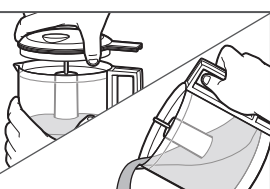




VERWENDUNG DES PRODUKTS

VERWENDUNG DER TRÄUFELSCHALE UND DES AUSGIEßERS

Verwenden Sie die Träufelschale, um bei der Verarbeitung von Dressings, Mayonnaisen, Emulsionen, Saucen und vielem mehr bequem flüssige Zutaten hinzuzufügen. Verwenden Sie den Ausgießer für einfaches Servieren.

- | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Arbeitsschüssel. |
| 2 |  | Setzen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff nach vorne auf die Arbeitsschüssel. Drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Deckel klickt, wenn er richtig eingerastet ist. |
| 3 |  | Drücken Sie die PULSE/ON-Taste mehrmals schnell, um die Zutaten in der Arbeitsschüssel zu bewegen. |
| 4 |  | Gießen Sie langsam Flüssigkeiten wie z. B. Öl in die Träufelschale. Die Flüssigkeit wird effizient und gründlich unter die Zutaten gemischt, während sie sich in der Arbeitsschüssel drehen. |
| 5 |  | Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, entfernen Sie den Deckel und das Messer, um den Ausgießer verwenden zu können. |





REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIG: Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz, bevor Sie Teile abnehmen oder einsetzen, und vor der Reinigung.

1		Nehmen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Zubehör ab.
2		Die Arbeitsschüssel, der Deckel, das Schneebesenzubehör und das Messer können im oberen Geschirrkorb gewaschen werden; oder waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie ab.
3		Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser ein.
4		Wickeln Sie das Kabel für eine einfache Aufbewahrung gegen den Uhrzeigersinn um die Basis.

DEUTSCH

HINWEIS: Bauen Sie den Food Chopper nach der Reinigung zur einfachen Aufbewahrung stets wieder zusammen.





PROBLEMBEHEBUNG

	⚠️ WARNUNG
	Stromschlaggefahr
	Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.
	Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.
	Keinen Adapter benutzen.
Kein Verlängerungskabel benutzen.	
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.	

Wenn Ihr Food Chopper nicht richtig funktioniert oder nicht arbeitet, überprüfen Sie Folgendes:

1. Ist der Food Chopper eingesteckt?
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Deckel richtig ausgerichtet und eingerastet sind.
3. Drücken Sie die PULSE/ON-Taste mit einer schnellen Auf- und Ab-Bewegung. Halten Sie sie nicht ständig gedrückt.
4. Trennen Sie den Food Chopper vom Stromnetz und stecken Sie ihn wieder in die Steckdose.
5. Ist die Sicherung des Stromkreises, an den der Food Chopper angeschlossen ist, in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, vergewissern Sie sich, dass der Stromkreis geschlossen ist.

Wenn das Problem nicht auf eines der oben genannten Probleme zurückzuführen ist, lesen Sie bitte den Abschnitt "KitchenAid Garantie ("Garantie") Bedingungen".

Geben Sie den Food Chopper nicht an den Händler zurück. Händler bieten keinen Service an.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KFC0516 Zwei Jahre volle Garantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versandungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

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



