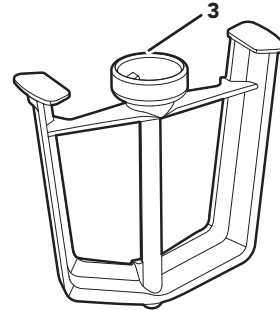
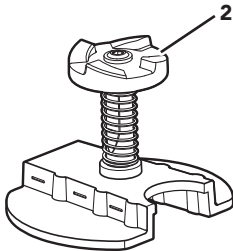
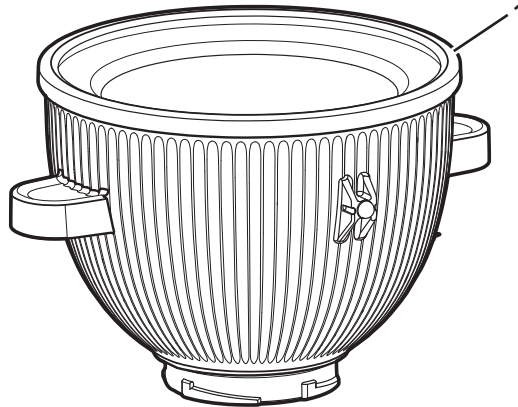




TEILE UND MERKMALE

HINWEIS: Die Gefrierschüssel muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme zubereiten können.

WICHTIG: Die Gefrierschüssel ist nicht spülmaschinenfest. Nur von Hand spülen.



1 Gefrierschüssel

3 Rührarm

2 Antriebsadapter

HINWEIS: Die Gefrierschüssel ist mit allen Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf außer den Modellen 5KSM3316 und 5KSM3317 kompatibel. Auch kompatibel mit allen Küchenmaschinen mit Schüsselheber außer den Modellen 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 und 5KSM450.





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:

! GEFAHR

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

! WARNUNG

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten 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. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender 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. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
7. Besondere Aufsicht ist erforderlich, wenn dieses oder andere Geräte in der Nähe von Kindern verwendet werden.
8. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.



PRODUKTSICHERHEIT

9. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie Ihre Finger weder in die Öffnung des Trichters noch in den Auswurfschacht.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
11. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
14. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
15. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
16. Weder Hände, Haar und Kleidung noch Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit den Rührern haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
17. Entfernen Sie die Rührer vor der Reinigung von der Küchenmaschine.
18. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, verwenden Sie die Schüsseln der Küchenmaschine nicht in Bereichen mit hoher Hitze, wie z. B. im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Herd.
19. Lesen Sie auch den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der Bedienungs- und Pflegeanleitung für die Küchenmaschine.
20. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
21. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen,
 - in Bauernhäusern,
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF


Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:
www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu





PRODUKTSICHERHEIT

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

Das Verpackungsmaterial ist 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.


ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Recycling des Produkts

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen von Gesetzen zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) in der EU und in Großbritannien 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 Konsequenzen nach sich ziehen.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation 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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (EU)

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen folgender EU-Richtlinien entwickelt, gebaut und vertrieben: Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und folgende Änderungen.

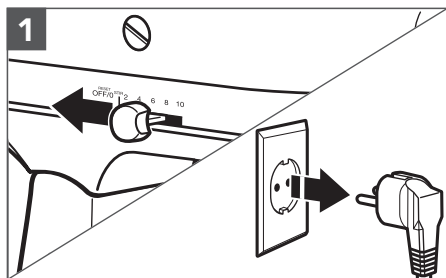


VERWENDUNG DES PRODUKTS

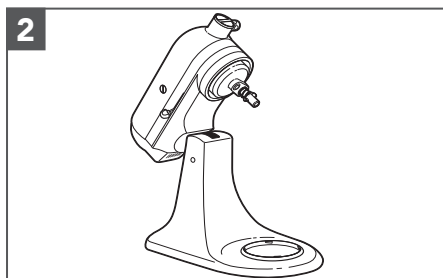
ANBRINGEN DER SPEISEEISMASCHINE AN KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF

Vor dem ersten Verwenden

Entfernen Sie vor der Verwendung des Aufsatzes das Etikett „Nicht in Wasser tauchen“. Die Gefrierschüssel, der Rührarm und der Antriebsadapter müssen von Hand abgewaschen werden.

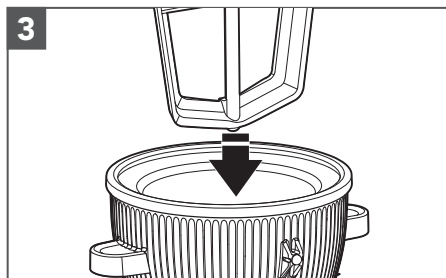


1 Stellen Sie die Küchenmaschine auf „AUS/0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

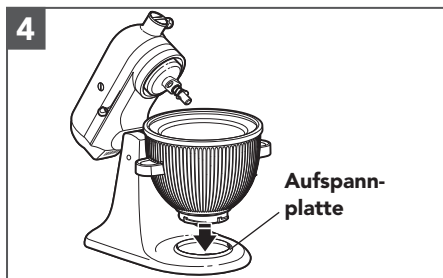


2 Kippen Sie den Motorkopf nach hinten und nehmen Sie die Rührschüssel heraus.

WICHTIG: Stellen Sie die Gefrierschüssel vor dem ersten Gebrauch mindestens 16 Stunden lang bei kältester Einstellung in den Gefrierschrank. Geben Sie die Eiscrememischung erst in die Gefrierschüssel, wenn alle Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.



3 Setzen Sie den Rührarm in die Gefrierschüssel ein.



4 Stellen Sie die Gefrierschüssel auf die Aufspannplatte.

HINWEIS: Verwenden Sie die Gefrierschüssel direkt nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank, da sie sofort zu tauen beginnt.

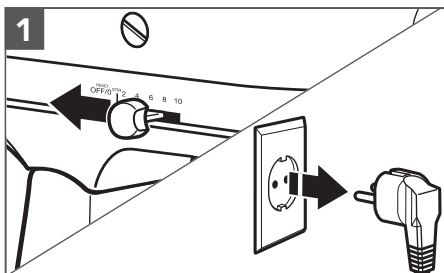




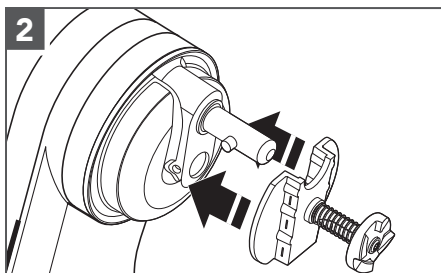
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ANBRINGEN DES ANTRIEBSADAPTERS AN KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF

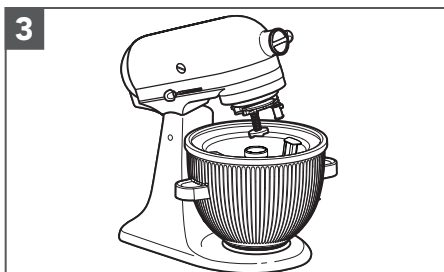
DEUTSCH



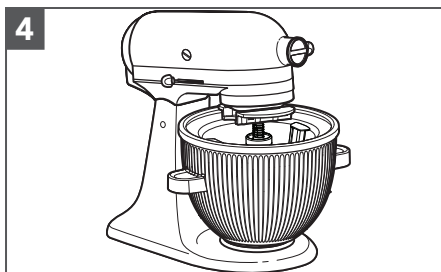
1
Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine auf „AUS/0“ eingestellt ist und dass der Netzstecker gezogen ist. Kippen Sie den Motorkopf nach hinten und setzen Sie den Rührarm und die Gefrierschüssel ein.



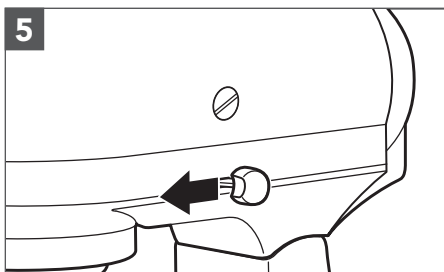
2
Setzen Sie den Antriebsadapter auf die Küchenmaschine und richten Sie dabei die Aussparung an der Antriebswelle der Küchenmaschine aus.



3
Senken Sie den Motorkopf ab, damit der Antriebsadapter den Rührarm aufnimmt. Wenn Antriebsadapter und Rührarm nicht verbunden werden, schieben Sie den Antriebsadapter entweder nach hinten oder nach vorn, bis er den Rührarm richtig aufnimmt.



4
Stellen Sie sicher, dass der Motorkopf vollständig nach unten zeigt.



5
Bringen Sie den Verriegelungshebel in die Verriegelungsposition. Prüfen Sie vor dem Mischen die Verriegelung, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

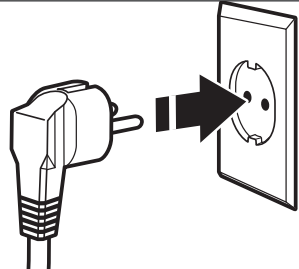
⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.
Erdungskontakt nicht beseitigen.
Keinen Adapter benutzen.
Kein Verlängerungskabel benutzen.
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

6



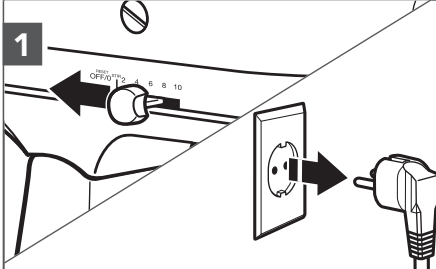
Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose.

ANBRINGEN DER SPEISEEISMASCHINE AN KÜCHENMASCHINEN MIT SCHÜSSELHEBER

Vor dem ersten Verwenden

Entfernen Sie vor der Verwendung des Aufsatzes das Etikett „Nicht in Wasser tauchen“. Die Gefrierschüssel, der Rührarm und der Antriebsadapter müssen von Hand abgewaschen werden.

1



Stellen Sie die Küchenmaschine auf „AUS/0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

2



Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position und entnehmen Sie die Rührschüssel.

WICHTIGER HINWEIS: Geben Sie die Eiscrememischung erst in die Gefrierschüssel, wenn alle Teile zusammengesetzt sind und die Küchenmaschine läuft.

HINWEIS: Verwenden Sie die Gefrierschüssel direkt nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank, da sie sofort zu tauen beginnt.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

3



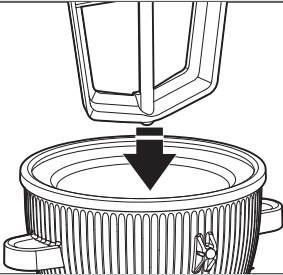
Setzen Sie die Gefrierschüssel auf die Zentrierstifte auf. Drücken Sie die Rückseite der Gefrierschüssel nach unten, bis der Schüsselstift in der Federverriegelung einrastet.



HINWEIS: Die Gefrierschüssel passt in die meisten Küchenmaschinen mit Schüsselheber. Wenn der Stift an der Rückseite der Schüssel zu lang ist und nicht in der Federverriegelung einrastet, nehmen Sie die Schüssel heraus und drehen sie so, dass die Seite ohne Stift zur Federverriegelung zeigt. Wiederholen Sie Schritt 3.

DEUTSCH

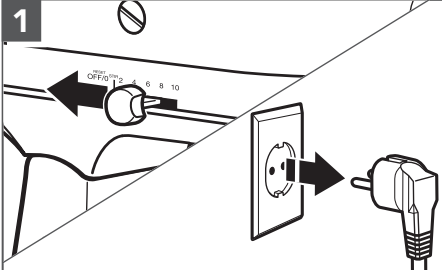
4



Setzen Sie den Rührarm in die Gefrierschüssel ein.

ANBRINGEN DES ANTRIEBSADAPTERS AN KÜCHENMASCHINEN MIT SCHÜSSELHEBER

1



Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine auf „AUS/0“ eingestellt und dass der Netzstecker gezogen ist.

2

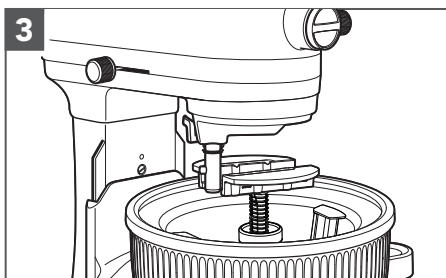


Achten Sie darauf, dass sich der Griff des Schüsselhebers in der unteren Position befindet und dass die Gefrierschüssel und der Rührarm richtig eingesetzt sind.

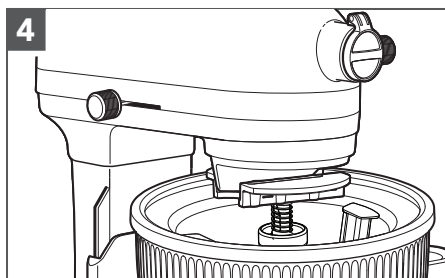




VERWENDUNG DES PRODUKTS



3
Setzen Sie den Antriebsadapter auf den Rührarm und richten Sie dabei die Aussparung an der Antriebswelle der Küchenmaschine aus.



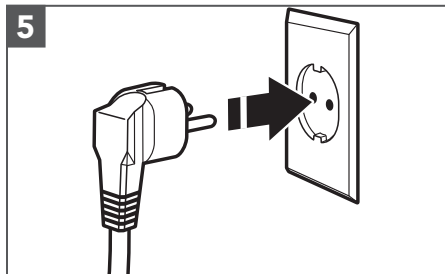
4
Heben Sie die Schüssel an, um den Antriebsadapter mit der Küchenmaschine zu verbinden.

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**



5
Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

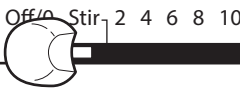
HERSTELLUNG VON EISCREME

WICHTIG: Wenn Sie die Eismischung vor dem Starten der Küchenmaschine in die Gefrierschüssel geben, kann sie vorzeitig festfrieren und den Rührarm blockieren.

Vor dem ersten Verwenden

Wählen Sie für den Gefrierschrank die kälteste Einstellung. Stellen Sie die Gefrierschüssel mindestens 16 Stunden lang in den Gefrierschrank. Bereiten Sie die Eiscrememischung im Voraus vor. Siehe Abschnitt „Tipps für optimale Ergebnisse“.

1



Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe „STIR“ (Rühren) und geben Sie die Eiscrememischung in die Gefrierschüssel. Rühren Sie 20 bis 30 Minuten oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Geben Sie feste Zutaten wie Früchte, Nüsse, Süßigkeiten oder Schokostückchen 12 bis 15 nach Beginn des Mixvorgangs hinzu.

2



Nehmen Sie den Rührarm und die Gefrierschüssel heraus und füllen Sie die Eiscreme mit einem Gummispatel oder einem Kunststoff- oder Holzlöffel in Schälchen oder in einen luftdichten Behälter zur Aufbewahrung.

HINWEIS: Wenn der Rührarm zu rutschen beginnt und ein Klickgeräusch erzeugt, zeigt das, dass die Eiscreme fertig ist.

HINWEIS: Die Speiseeismaschine bereitet Eiscreme mit weicher Konsistenz zu. Wenn Sie festeres Eis wünschen, stellen Sie die Eiscreme 2 bis 4 Stunden lang in einem flachen, luftdichten Behälter in den Gefrierschrank.

WICHTIG: Bewahren Sie Eiscreme nicht in der Gefrierschüssel im Gefrierschrank auf. Wenn Sie harte Eiscreme mit Löffeln oder Utensilien aus Metall aus der Gefrierschüssel herausbrechen, kann die Gefrierschüssel beschädigt werden.



VERWENDUNG DES PRODUKTS

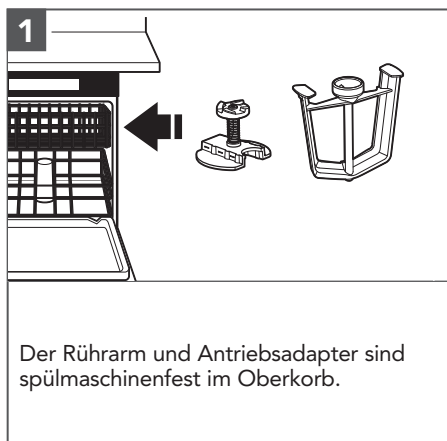
TIPPS FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Die Gefrierschüssel muss vollständig gefroren sein, damit Sie Eiscreme oder andere gefrorene Desserts zubereiten können.
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Gefrierschüssel mindestens 16 Stunden lang ganz hinten in den Gefrierschrank stellen, wo die Temperatur am niedrigsten ist. Durch Wahl der kältesten Geräteeinstellung können Sie mit der Gefrierschüssel in kürzerer Zeit festere Eiscreme zubereiten.
- Wenn Sie die Gefrierschüssel immer im Gefrierschrank aufbewahren, können Sie Ihre gefrorenen Lieblingsdesserts nach Lust und Laune zubereiten.
- Wenn Sie Zutaten vorher kochen müssen, lassen Sie die Mischung im Kühlschrank vollständig abkühlen.
- Alle Mischungen müssen vor dem Zubereiten der Eiscreme im Kühlschrank vollständig gekühlt werden.
- Beim Zubereiten von Eiscreme mit festen Zutaten wie Früchten, Nüssen, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen ist es am besten, diese Zutaten erst in den letzten zwei Minuten des Mischvorgangs hinzuzugeben.
- Das Zubereiten von Eiscreme geschieht in zwei Schritten: Umwandlung und Reifung. Das Mischen der Zutaten ist der Umwandlungsprozess, in dem das Eis eine Konsistenz erreicht, die der von Softeis ähnelt. Der Reifeprozess findet im Gefrierschrank statt, wo das Eis über einen Zeitraum von 2 bis 4 Stunden aushärtet.
- Beachten Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen der Küchenmaschine. Bei höheren Geschwindigkeiten wird der Umwandlungsprozess verlangsamt.
- Während dieses Vorgangs nimmt das Volumen der Mischung erheblich zu.
- Das anfängliche Volumen der Mischung sollte 1,4 l nicht überschreiten. Diese Menge ergibt 1,9 l Eiscreme.
- Beachten Sie, dass beim Einfrieren Süße verloren geht. Nach dem Einfrieren schmecken Ihre Kreationen also weniger süß.

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DER SPEISEEISMASCHINE

WICHTIG: Warten Sie mit dem Reinigen der Gefrierschüssel, bis sich diese auf Zimmertemperatur erwärmt hat.





REZEPTE

WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

**Lebensmittel mit verderblichen
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten
und Fleisch dürfen höchstens eine
Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr
einer Lebensmittelvergiftung
oder Übelkeit.**

FRANZÖSISCHE VANILLEEISCREME

Portionen: 0,95 l (ca. 4–5 große Kugeln)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Rührzeit: 15–20 Minuten

Gefrierzeit: 3–4 Stunden oder über Nacht

Spezielle Ausrüstung: KitchenAid®
Gefrierschüssel, Teigschaber, Kochtopf,
gefrierbeständiger Behälter

Zutaten

1 ¼ Tassen (0.3 L) Kochsahne

4 (72 g) Eigelb

½ Tasse (100 g) Zucker

1 ¼ Tassen (0.3 L) Sahne

2 Teelöffel (8 g) Vanille

1 Prise Salz

1. Kochsahne unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf erwärmen, bis sich Blasen am Rand des Topfes bilden. Nicht kochen. Vom Herd nehmen.

2. Den Flachrührer an der KitchenAid® Küchenmaschine anbringen. Eigelb und Zucker in die Rührschüssel geben und etwa 1 Minute lang, oder bis die Zutaten gut vermischt sind und die Mischung leicht angedickt ist, auf niedriger Stufe verrühren. Erwärmte Kochsahne langsam hinzufügen und auf niedriger Stufe verrühren, bis die Zutaten gut vermischt sind. Die Mischung wieder in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich am Rand kleine Bläschen bilden und die Mischung dampft. Nicht kochen. Mischung in eine große Schüssel geben. Sahne, Vanille und Salz vorsichtig unterrühren, dann abdecken und 2 Stunden, oder bis alles durchgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen.

3. KitchenAid® Gefrierschüssel und Rührarm an der Küchenmaschine anbringen. Küchenmaschine auf Stufe „STIR“ (Rühren) stellen und die kalte Mischung bei laufender Maschine in die Schüssel geben. Eismischung 15–20 Minuten lang verrühren lassen, oder bis die Konsistenz von Softeis erreicht ist.

4. Eiscreme in einen luftdichten Behälter geben und mehrere Stunden, oder bis sie fest ist, in den Gefrierschrank stellen.

Ergibt ungefähr 0,95 l Eiscreme



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:

- Zwei Jahre Komplettgarantie 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.

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





KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

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.

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 Versendungsverpackung 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: <http://www.kitchenaid.eu/register>

