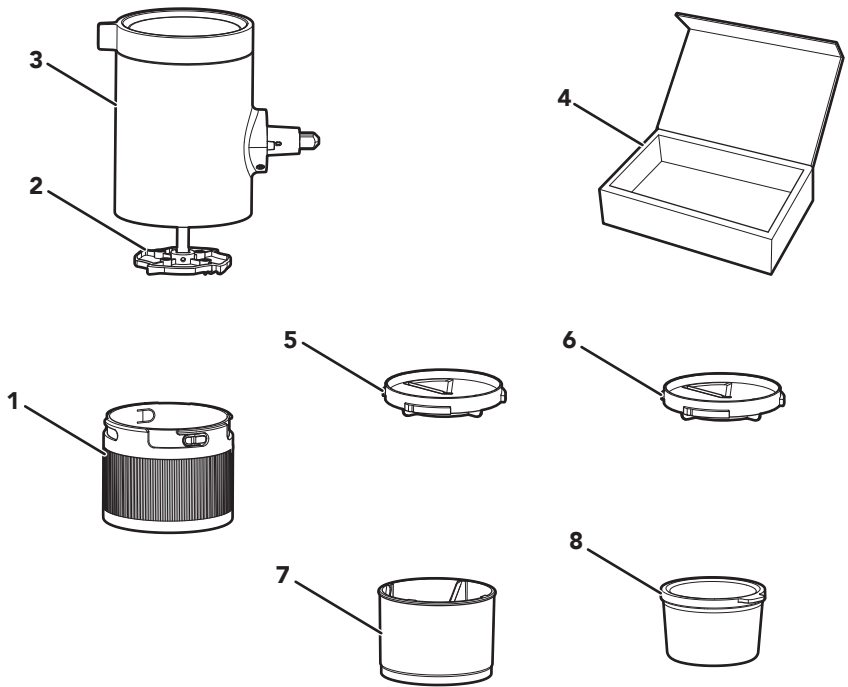


OSAT JA OMINAISUUDET



1. Irrotettava jääkupi
2. Jääkupin painin
3. Yläpäärunko
4. Kätevä säilytyslaatikko

5. Hienoksi höyläävä terä
6. Karkeaksi höyläävä terä
7. Jääkupin kaulus
8. Muovinen jäämuotti ja kansi (x4)

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.
3. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
4. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, lapset mukaan lukien, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.

5. Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
7. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
8. Katkaise laitteen virta (asento OFF/0) ja irrota se virtalähteestä. Irrota Shave ice -lisävaruste laitteesta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Katkaise laitteen virta ja varmista, että moottori on täysin pysähtynyt ennen kuin liität ja poistat lisävarusteita.
9. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
10. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
11. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä vie sormia poistoaukon suuaukolle.
12. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
13. Katso myös yleiskoneen omistajan oppaasta kohta Tärkeät turvatoimenpiteet.
14. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
15. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Käsiteltävä varoen.
16. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.

17. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, kuten





- henkilökunnan keittiöihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maataloilla,
- hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden käyttöön,
- aamiaismajoituskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Lisää tuotetietoa, ohjeita ja videoita sekä takuutiedot ovat osoitteessa www.kitchenaid.eu. Vieraillemalla sivustolla voit välttää palvelunumeroon soittamisen kustannukset. Jos haluat saada maksuttoman tulostetun kopion verkossa olevista tiedoista, soita numeroon **00 800 381 040 26**.

ALOITUS

Jäänhöyläyslisävarustetta voidaan käyttää kaikissa KitchenAidin yleiskoneissa. Aseta terä ja höylää jäätä haluamallasi tavalla.

NIMI	OSA	KUVAKE	KÄYTTÖTAR-KOITUS	NOPEUS
Karkeaksi höyläävä terä			Jään ja jäälastujen karkeaan höyläämiseen.	10
Hienoksi höyläävä terä			Jään hienoon höyläämiseen niin, että jää muistuttaa lumipeitettä.	

HUOMAUTUS: Yksityiskohtaiset ohjeet terän vaihtoon löytyvät osiosta TERÄN VAIHTAMINEN.

JÄÄPALAN ESISULATUS

Jään esisulatus tarkoittaa sitä, että jään annetaan sulaa huoneenlämmössä, kunnes sen pinta näyttää kiiltävältä ja kostealta ja jääpala on kauttaaltaan läpikuultava. Esisulatus on tärkeää kevyen ja ilmavan höylätyn jään valmistamisessa. Monet tekijät määrittävät sulatukseen kuluvaa aikaa.

Useimmissa tapauksissa jääpalan pitäisi olla käyttövalmis noin 10 minuutissa.



HUOMAUTUS: Jos jääpala on tehty tavallisesta vedestä, se vaatii esisulatusta. Jos käytät sekoituksia, katso sulatusohje reseptistä.

Saat parhaan lopputuloksen kummallakin terällä, kun jäädytät höylättävät jääpalat jäämuoteissa. Höylättyä jäätä on helppo valmistaa jäämuoteissa jäädytetystä, esisulatetusta jäädästä.

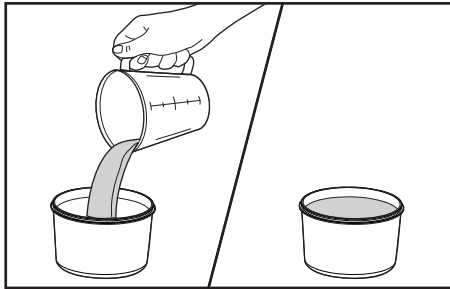
VINKKI: Saat mahdollisimman ilmavaa höylättyä jäätä, kun esisulatat jääpalaa 10 minuutin ajan ja käytät hienoksi höyläävää terää.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN

JÄÄPALAN VALMISTAMINEN

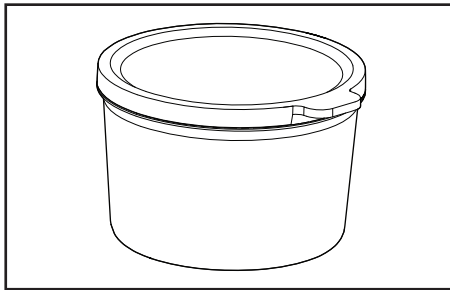
1. Täytä jäämuotti vedellä tai haluamallasi makusekoituksella.

HUOMAUTUS: Jotta muotti ei valuisi yli pakastusvaiheessa, älä lisää nestettä muotin reunassa näkyvän täyttörajan yli.



2. Kiinnitä muotin kansi ja laita muotti pakastimeen 12–24 tunniksi.

HUOMAUTUS: Pakastusaika saattaa vaihdella ja riippuu sekä pakastimen lämpötilasta että sekoituksen sokeri- tai alkoholipitoisuudesta.

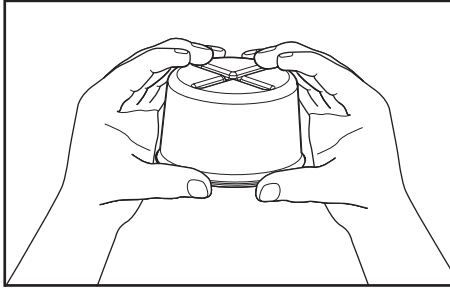


HUOMAUTUS: Katso lisätietoja jääpalan valmistamisesta alla olevasta kohdasta "Vinkkejä".

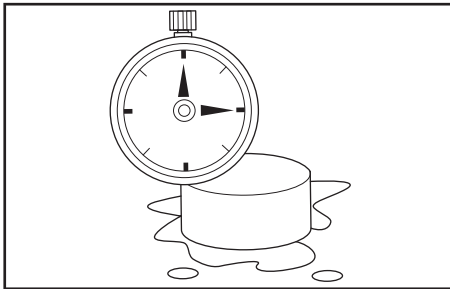
KÄYTTÖNOTTO JA KOKOAMINEN – VALMISTELUT

Puhdista jään höyläyslisävaruste ennen käyttöä osion HOITO JA PUHDISTUS yksityiskohtaisten ohjeiden mukaisesti.

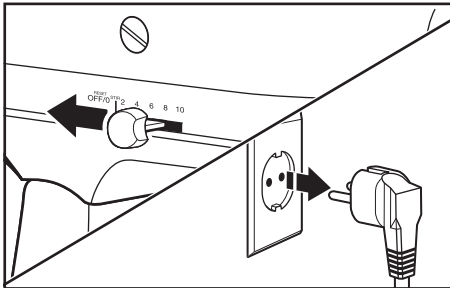
1. Ota muotit pois pakkasesta ja paina pohjasta ja sivuista tiukasti, jotta jääpala irtoaa muotista.



2. Jos jää on tehty tavallisesta vedestä, anna jään sulaa enintään 10 minuuttia. Se on suositeltavaa parhaan höylätyn jään lopputuloksen saamiseksi.

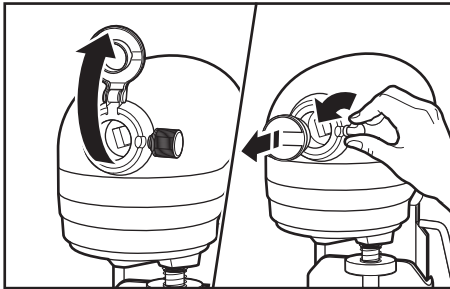


3. Aseta yleiskone OFF/0-asentoon ja irrota se pistorasiasta.

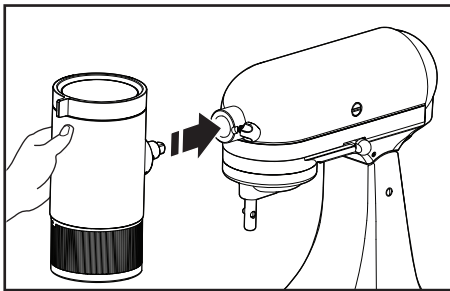


4. Yleiskoneet, joissa on saranoitu kiinnityspään kansi: Avaa kääntämällä ylös.

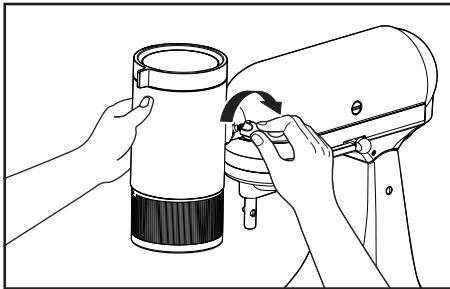
Yleiskoneet, joissa on irrotettava kiinnityspään kansi: Irrota lisävarusteen kiinnityspään kansi kiertämällä lisävarusteiden kiinnitysnuppia vastapäivään.



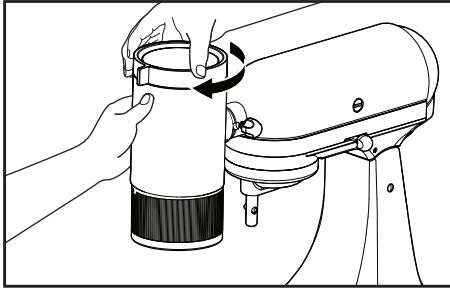
5. Aseta päärunko kiinnityspäähän ja varmista, että käyttöakseli sopii nelikulmaiseen napakantaan. Käännä lisävarustetta tarvittaessa edestakaisin, jotta se kiinnittyy oikein. Lisäosakotelon tappi asettuu napakehän loveen, kun lisävaruste on oikeassa asennossa.



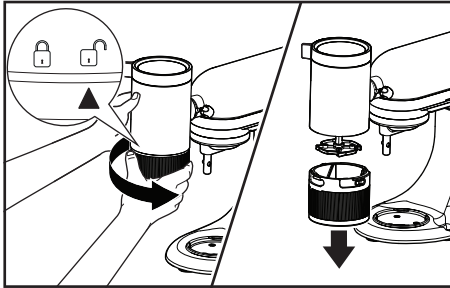
6. Kiristä yleiskoneen kiinnityspään nuppia kiertämällä myötäpäivään, kunnes lisävaruste on täysin kiinni yleiskoneessa.



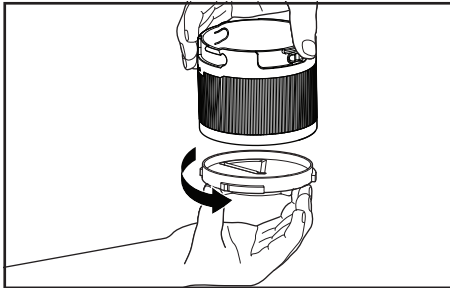
7. Varmista, että rungon ylin vipu on käännetty kokonaan vasemmalle. Jos näin ei ole, kierrä sitä vasemmalle, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Tämä on tehtävä ennen jääpalan asettamista jääkupiin ja jääkupin kiinnittämistä runkoon.



8. Irrota jääkupi rungosta kääntämällä sitä oikealle ja vetämällä sitä alaspäin. Huomioi pieni nuoli, joka on kohdistettava päärunгон lukitus- ja avausmerkkiin.



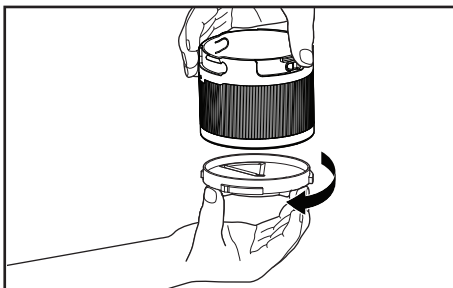
VALINNAISTA: Jos haluat vaihtaa terän, ota kiinni terän pohjasta, avaa terän lukitus kiertämällä sitä oikealle ja irrota.



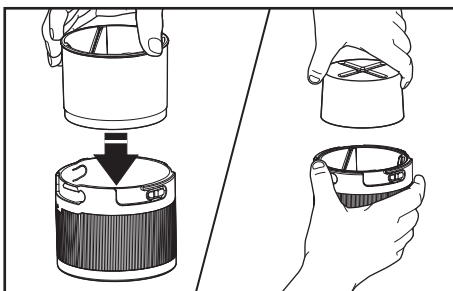
KOKOAMINEN

1. Tartu terään pohjasta ja aseta se hitaasti jääkupin pohjaan kohdistamalla lukituskielekkeet. Kun terä on asetettu paikalleen, käännä sitä vasemmalle, kunnes kuulet napsahduksen merkiksi siitä, että terä on lukkiutunut paikoilleen.

HUOMAUTUS: Jokainen lukituskieleke on erikokoinen, joten terän voi asentaa vain oikeaan asentoon.

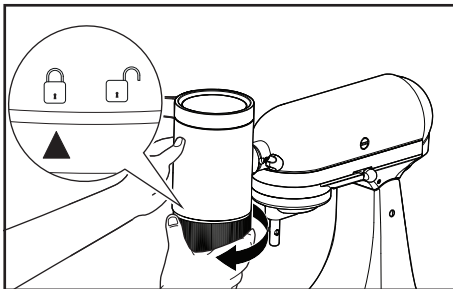


2. Kiinnitä jääkupin kaulus irrotettavaan jääkupiin ja aseta kuppiin valmisteltu jääpala. Aseta jääpala siten, että ristikuvio on ylöspäin.

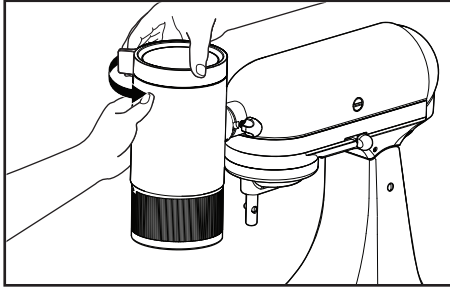


3. Aseta irrotettava jääkupi päärungon alapuolelle. Lukitse se paikoilleen kääntämällä vasemmalle.

HUOMAUTUS: Irrotettavan jääkupin pieni nuoli on kohdistettava päärungon lukitus- ja avausmerkkiin.

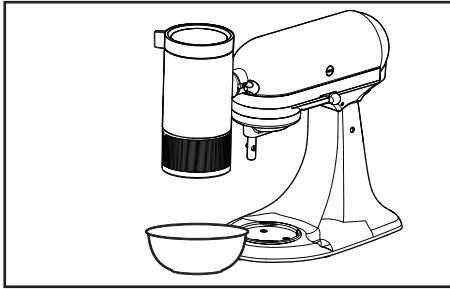


4. Vapauta ylävipu kääntämällä sitä varovasti oikealle. Jousi kiinnittyy, kun jään painin tarttuu jääpalaan. Jäähöyläysovaruste on käyttövalmis.



JÄÄN HÖYLÄÄMINEN

1. Aseta haluamasi tarjoiluastia jäähöyläysovarusteen alle. Tee näin ennen yleiskoneen käynnistämistä.



VAROITUS

Sähköiskun vaara



Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusnastaa.

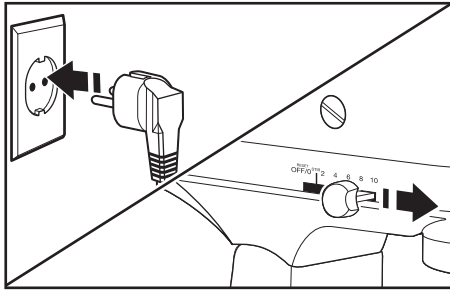
Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

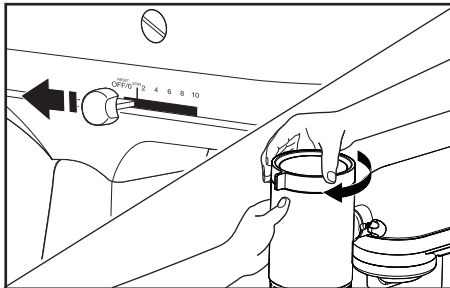
Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

2. Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan. Aseta yleiskoneen nopeudeksi korkein mahdollinen nopeus jään höyläämistä varten.

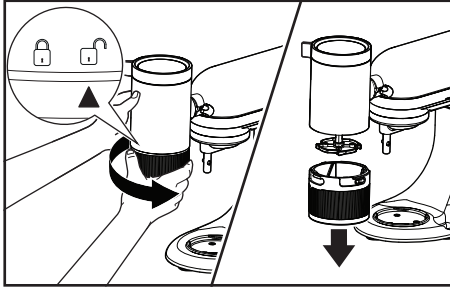
HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi tarjoiluastiaa kannattaa käänellä höyläämisen aikana, jotta jäätä muodostuu tasainen kartio.



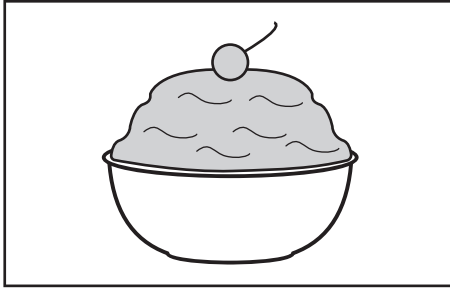
3. Kun höyläys on valmis, sammuta yleiskone ja siirrä ylin vipu takaisin vasemmalle lukittuun asentoon.



4. Irrota jääkupi rungosta kääntämällä sitä oikealle ja vetämällä sitä alaspäin. Poista ylimääräinen jää.



5. Viimeistele höylätty jääannos haluamillasi makusiirapeilla tai koristeilla.

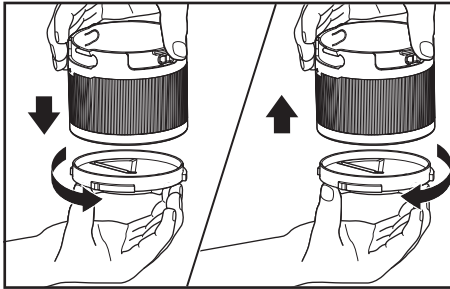


Reseptejä ja vinkkejä höylättyjen jääannosten tekoon löydät alta.

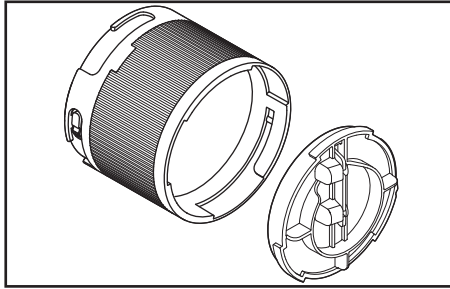
Tutustu muihin resepteihin ja löydä inspiraatiota osoitteesta [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com).

TERÄN VAIHTAMINEN

1. Tartu terään pohjasta ja irrota se kääntämällä oikealle tai kiinnitä kääntämällä vasemmalle. Kun terä on asetettu paikalleen, käännä sitä vasemmalle, kunnes kuulet napsahduksen merkiksi siitä, että terä on lukkiutunut paikoilleen.



2. Jokainen lukituskieleke on erikokoinen, joten terän voi asentaa vain oikeaan asentoon.

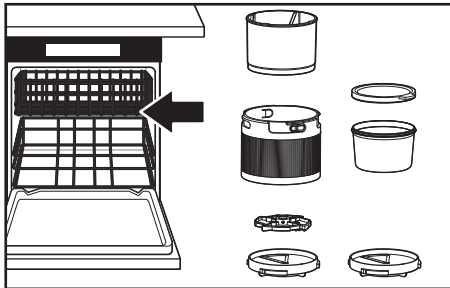


HOITO JA PUHDISTUS

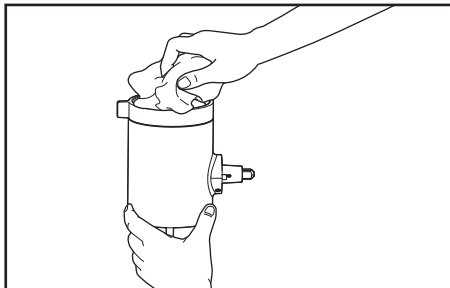
TÄRKEÄÄ: Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.

HUOMAUTUS: Pura laite kokonaan ennen puhdistusta. Katso ohjeet osion KÄYTTÖÖNOTTO JA KOKOAMINEN kohdista 7, 8 ja valinnainen.

1. Seuraavat osat ovat konepesun kestäviä (vain ylätasolle): irrotettava jääkuppi, hienoksi ja karkeaksi höyläävä terä, muoviset jäämuotit, jääkupun painin, jääkupun kaulus ja kannet.



2. Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi lämpimällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla ennen kuin käytät laitetta uudelleen tai varastoit sen. Voit myös puhdistaa osat huolellisesti lämpimässä saippuvedessä ja huuhdella ne ennen kuivaamista.



Jäänhöylälisävarusteen asentaminen

- On suositeltavaa asentaa jäänhöyläysoisävaruste yleiskoneeseen ennen seuraavia vaiheita.
- Kirkas muovinen jääkuppi on helpompi asentaa pääruntoon pienen mustan merkinuolen avulla. Tämän nuolen on kohdistuttava päärunnon lukitus- ja avausmerkin kanssa.
- Kun vaihdat teriä, huomaa, että terissä on kolme erikokoista kielekettä, joiden on kohdistuttava jääkupin pohjassa olevien yhteensopivien aukkojen kanssa. Teriä ei voi asentaa, jos kielekkeet eivät kohdistu oikein.

Jääpalojen valmistaminen jäämuotilla

- Huomaa täyttöviiva jäämuotin reunan alapuolella. Älä täytä muottia tämän rajan yli, sillä se voi vaikeuttaa pakastamista.
- Anna jäämuottien pakastua vähintään 12 tunnin ajan. Huomaa, että jotkin sekoitukset saattavat tarvita pidemmän pakastusajan erilaisten aineksien vuoksi.
- Sokeria sisältävissä resepteissä haasteena on tasapainon löytäminen niin, että seos maistuu makealle mutta jäätyy tarpeeksi, jotta sitä voi höylätä. Seuraa reseptejä mahdollisimman tarkasti, niin saat upeita tuloksia.
- Alkoholia sisältävissä resepteissä ei saa ylittää 8 %:n rajaa. Siten varmistetaan, että seos jäätyy tarpeeksi, jotta jääpalaa voi höylätä.
- Voit irrottaa jäätyneet jääpalat muotista ja säilyttää niitä toisessa astiassa pakastimessa. Näin varmistat, että pakastimessasi on aina jääpaloja höylätyn jään valmistamiseen.

Höylätyn jään valmistaminen

- Esisulatus on tärkeää höylätyn jään valmistamisessa, sillä suoraan pakastimesta otettu jääpala on liian kylmä höyläämiseen. Esisulatus tarkoittaa sitä, että jääpalan annetaan sulaa huoneenlämmössä, kunnes sen ulkopinta on kiiltävä. Tämä kestää tyypillisesti noin 10 minuuttia.
- **HUOMAUTUS:** Jos jääpala on tehty tavallisesta vedestä, se vaatii esisulatusta. Jos käytät sekoituksia, katso sulatusohje reseptistä.
- Jotkin höylätyt jääherkut, erityisesti ne, joissa on jäädytettyjä aineksia jääpalamuotissa, höyläntyvät paremmin joko hienoksi tai karkeaksi höyläävällä terällä. Suosittelemme reseptien kokeilemistä eri terillä, jotta saat haluamasi tuloksen.

Höylätyn jään ongelmia ja ratkaisuja

- Hienoksi höyläävä terä valmistaa karkeaa jäätä: Tämä voi johtua siitä, että jääpala on liian kylmä. Pidennä esisulatusaikaa. Voit myös tarkistaa terän vaurioiden varalta, sillä ne voivat vaikuttaa lopputulokseen.
- Jääpala ei höyläänny: Tämä voi johtua siitä, että seos on liian pehmeää tai liian kovaa. Jos seos on liian pehmeää, se voi sisältää liikaa sokeria tai alkoholia eikä siksi jäädy kunnolla. Kokeile valmistaa resepti uudelleen. Jos seos on liian kovaa, se voi tarvita pidemmän esisulatusajan. Katso kohta "Höylätyn jään valmistaminen".
- Jos ongelmat jatkuvat, ota yhteyttä KitchenAidin asiakaspalveluun. Käy osoitteessa www.KitchenAid.com, josta löydät oman alueesi yhteystiedot.

LISÄTIETOJA JÄÄNHÖYLÄYSLISÄVARUSTEEN KÄYTTÖSTÄ

Ohjeita, videoita, inspiroivia reseptejä ja vinkkejä jäänhöyläysoisävarusteen käyttöön löydät osoitteesta www.KitchenAid.com.

RESEPTJÄ HÖYLÄTTYYN JÄÄHÄN

Tee siitä omasi!

HÖYLÄTTYÄ JÄÄTÄ JOKAISEEN PÄIVÄÄN

Valmista jääpalat. Kaada vettä muovisiin jäämuotteihin ja anna jäätyä pakastimessa 12–24 tuntia.

Ainekset:

- 1 jääpala
- Haluamasi makusiirappi

Anna jääpalan sulaa huoneenlämmössä, kunnes sen ulkopinta on kiiltävä. Aseta jääpala KitchenAidin jäähöyläyslisävarusteeseen. Aseta kulho lisävarusteen alle. Aseta yleiskoneen nopeudeksi 10 ja höylää jäätä. Tiivistä jää pieneen kulhoon tai kuppiin (ihanteellinen koko on noin 10 x 5 cm) ja valuta päälle haluamasi määrä siirappia. Nauti.

Kermainen höylätty jää:

Aseta pieni pallo vaniljajäätelöä kulhoon (ihanteellinen koko on noin 10 x 5 cm) ja tiivistä sen jälkeen höylätty jää jäätelöpallon päälle ja ympärille. Valuta päälle haluamaasi siirappia ja viimeistele kaatamalla päälle hieman kondensoitua maitoa.

VINKKEJÄ LUOVAAN VIIMEISTELYYN: Lisää haluamiasi koristeita, kuten ripaus matchajauhetta, kuutioituja tuoreita hedelmiä, karamellikastiketta, nallekarkkeja tai kermavaahtoa.

Entistäkin erilaisempi!

HÖYLÄTTY JÄÄ COFFEE 'N CREAM -TYYLIN

Ainekset:

- 1 jääpala jäädytettyä kahvia
- 2,4 dl kylmää maitoa
- 1 pallo vaniljajäätelöä

Ohjeet:

Valmista jääpalat. Kaada kahvia muovisiin jäämuotteihin ja anna jäätyä pakastimessa 12–24 tuntia. Tämä resepti ei vaadi jääpalojen esisulatusta.

Aseta kahvijääpala KitchenAidin jäähöyläyslisävarusteeseen. Aseta kulho lisävarusteen alle. Aseta yleiskoneen nopeudeksi 10 ja höylää kahvijäätä.

Ja höylätty kahvijää tasaisesti kahteen kuppiin. Lisää 2,4 dl maitoa molempiin kuppeihin ja vispaa voimakkaasti haarukalla. Lisää 1 pallo vaniljajäätelöä ja tarjoile lusikan kanssa.

VINKKEJÄ LUOVAAN VIIMEISTELYYN: Jos haluat perinteisemmän höylätyn jääherkun, jätä maito pois. Aseta siinä tapauksessa jäätelöpallo kulhoon ensin. Höylää kahvijäätä ja tiivistä sitä jäätelöpallon päälle ja ympärille. Viimeistele valuttamalla päälle vispikermaa tai kondensoitua maitoa. (1 jääpala = 1 höylätty kahvijää)

Ole luova!

MEHUKKAAT SLUSHIET

1 jääpala = noin 0,3–3 dl slushieta

Ainekset:

- 1 jääpala pakastettua mehua (omena, oranssi, karpalo – ei hedelmälihaa)
- Kylmää kivennäisvettä

Ohjeet:

Valmista jääpalat. Kaada mehu muovisiin jäämuotteihin ja anna jäätyä pakastimessa 12–24 tuntia. Tämä resepti ei vaadi jääpalojen esisulatusta.

Aseta mehujääpala KitchenAidin jäähöyläyslisävarusteeseen. Kohdista kanisterin nuoli avaussymbolin kanssa ja käännä sitten vastapäivään lukitaksesi sen paikoilleen. Aseta kulho lisävarusteen alle. Aseta yleiskoneen nopeudeksi 10 ja höylää mehujäätä.

Aseta höylätty mehujää lasiin, lisää 1,9 dl kivennäisvettä ja vispaa voimakkaasti haarukalla. Nauti.

Kokeile jotain uutta!

HEDELMÄINEN JÄÄTYNYT LIMONADIUNELMA

Hedelmäisiä jääpaloja (2 annosta):

- Noin 2,5 dl hedelmiä (pakastettuja tai tuoreita)
- 2,4 dl vettä
- 1 rkl hunajaa

Ohjeet:

Jääpalat: Soseuta hedelmät, vesi ja hunaja. Kaada seos hienon siivilä läpi poistaaksesi hedelmälihan ja siemenet. Kaada seos sitten muovisiin jäämuotteihin ja pakasta 12–24 tuntia. Tämä resepti ei vaadi jääpalojen esisulatusta.

Limonadi:

1 hedelmäinen jääpala

Haluamaasi kylmää limonadia

Aseta hedelmäinen jääpala KitchenAidin jäähöyläyslisävarusteeseen. Kohdista kanisterin nuoli avaussymbolin kanssa ja käännä sitten vastapäivään lukitaksesi sen paikoilleen. Aseta kulho lisävarusteen alle. Aseta yleiskoneen nopeudeksi 10 ja höylää hedelmäjäätä.

Lisää höylätty hedelmäinen jääseos lasiin. Lisää 1,9 dl limonadia ja vispaa voimakkaasti haarukalla. Maukkaita hetkiä!

VINKKEJÄ LUOVAAN VIIMEISTELYYN: Voit vaihtaa limonadin jääteehen.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla ♻️. Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuolto-osasto mukaisesti.

TUOTTEEN KIERRÄTTÄMINEN

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

EUROOPAN UNIONI

Laitte suunnitellaan, valmistetaan ja toimitetaan seuraavien EY-/EU-direktiivien turvallisuusvaatimusten mukaisesti: 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) ja niihin tehdyt tarkistukset.

KITCHENAID TAKUUEHDOT (“TAKUU”)

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (“Takuun antaja”) myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1. TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

- Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalla myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.
- Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

- Takuuaika alkaa ostospäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalla myyjältä tai yritykseltä.
- Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.
- Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan palvelun mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:
 - viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai
 - viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.
- Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;
sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu
puhelin: **00 800 381 040 26**
- Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAidasiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.
- Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

2. TAKUUN RAJOITUKSET

- Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.
- Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).
- Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.
- Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päätyttyä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskista, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme: www.kitchenaid.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-laitteesi nyt: <https://www.kitchenaid.fi/asiakaspalveluun/rekisteroi-tuotteesi#/>

©2023 Kaikki oikeudet pidätetään.

KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä Yhdysvalloissa ja muualla.