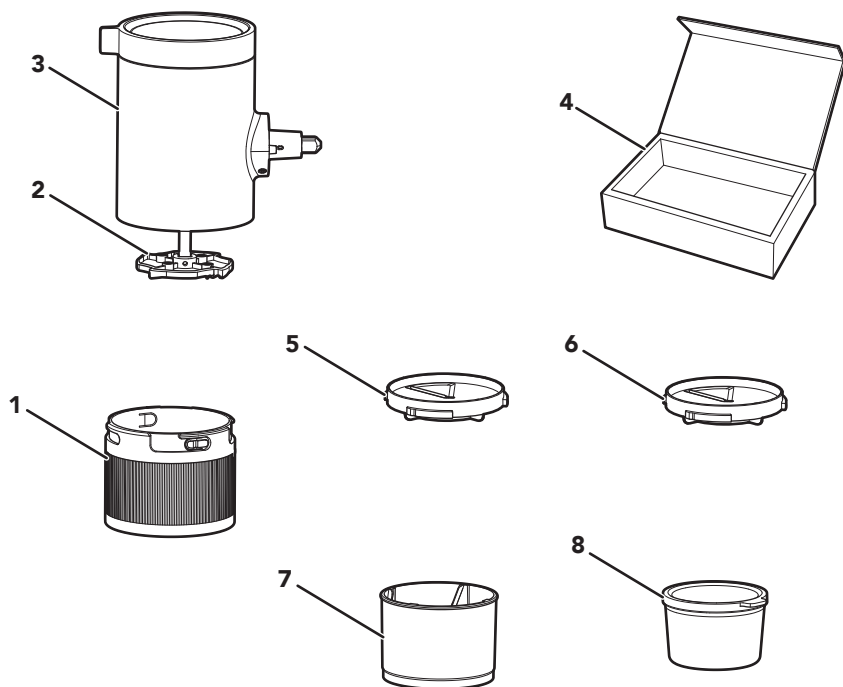


DELAR OCH FUNKTIONER



1. Löstagbar iskopp

2. Iskoppsmatare

3. Övre huvudhölje

4. Praktisk förvaringslåda

5. Fint knivblad

6. Knivblad för grova isflingor

7. Iskoppshylsa

8. Isform av plast med lock (x4)

PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in era säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt. Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden nns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Om du inte **omedelbart** följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

 **VARNING**

Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personsador.
2. Endast EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå.
3. Endast EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.

4. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer, inklusive barn med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte får vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
5. Apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring eller underhåll av apparaten ska inte utföras av ett barn utan överinseende av en vuxen.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
8. Stäng av apparaten (OFF/0), dra ut kontakten och ta bort delen från apparaten före rengöring och när den inte används. Stäng av apparaten och se till att motorn stannar helt innan du sätter dit eller tar bort delar.
9. Användning av tillbehör och delar som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
10. Använd inte apparaten utomhus.
11. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från tömningsöppningen.
12. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning eller reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
13. Se även avsnittet "Viktiga säkerhetsföreskrifter" i användarhandboken till köksmaskinen.
14. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.
15. Knivbladen är vassa. Var försiktig.
16. I avsnittet "Skötsel och rengöring" finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.

17. Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, till exempel:





- i personalkök i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
- på bondgårdar
- på hotell eller motell och i andra typer av bostadsmiljöer eller
- i miljöer av bed and breakfast-typ.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

Fullständig information om produktinformation, instruktioner och videor, inklusive garantiinformation finns www.KitchenAid.eu. Detta kan spara kostnaden för ett servicesamtal. För att få en kostnadsfri tryckt kopia av informationen online, ring **00 800 381 040 26**.

KOM IGÅNG

Isskäraren är kompatibel med alla köksmaskiner för hushållsbruk från KitchenAid. Ställ in knivbladen på isflingor enligt behov.

NAMN	DEL	IKON	AVSEDD ANVÄNDNING	HASTIGHET
Knivblad för grova isflingor			För grövre isflingor/ischips.	10
Fint knivblad			För en fin, fluffig, snöliknande isstruktur.	

OBS! Detaljerade instruktioner om hur du byter knivblad finns i avsnittet "BYTA KNIVBLAD".

TEMPERERA ISPUCKARNA

Temperering av is betyder att isen anpassas till rumstemperatur så att den får en glansig, vått utseende och är klar från alla sidor. Temperering är ett viktigt steg för att skapa den lättaste och fluffigaste granitén. Många faktorer avgör hur lång tid det tar att temperera isen. I de flesta fall bör din ispuck vara klar att skära inom 10 minuter eller mindre.



OBS: Ispuckar som görs med vanligt vatten kräver temperering. För recept med blandade ingredienser finns mer information om temperering i receptinformationen.

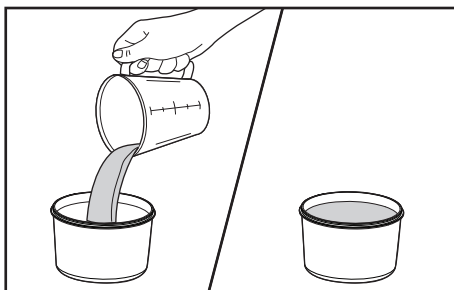
Isformarna används för bästa prestanda för både grov och fin isskärning. Det är lätt att skära tempererad is i formarna.

TIPS! För att få de fluffigaste isflingorna rekommenderar vi att du tempererar ispucken i 10 minuter och sedan använder det fina knivbladet.

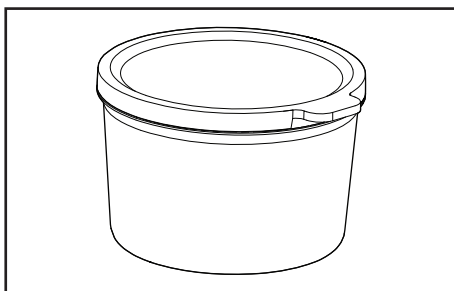
PRODUKTANVÄNDNING

FÖRBEREDELSE AV ISPUCK

1. Fyll isformen med vatten eller en smaksatt isbasblandning efter eget tycke.
OBS! För att formen inte ska svämma över när du fryser den ska du se till att inte fylla den över fyllningslinjen som syns precis under kanten av formen.



2. Fäst locket på formen och ställ den i frysen i 12 till 24 timmar.
OBS! Frystiden kan variera och beror både på temperaturen i frysen samt på blandningens socker- eller alkoholhalt.

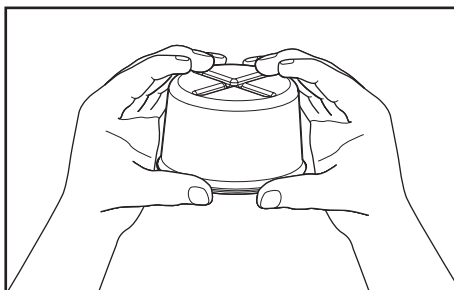


OBS: Se avsnittet "Tips för fantastiska resultat" nedan för mer information om beredning av ispuckar.

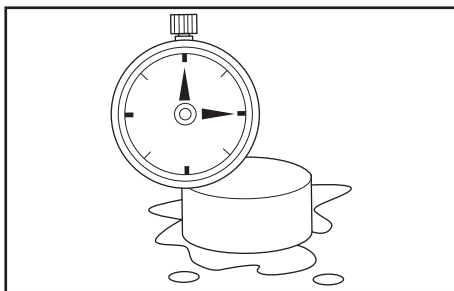
INSTALLATION OCH MONTERING – FÖRBEREDA FÖR ATT SKÄRA IS

Innan du använder iskrossen rengör du den genom att följa de detaljerade anvisningarna i avsnittet "SKÖTSEL och RENGÖRING".

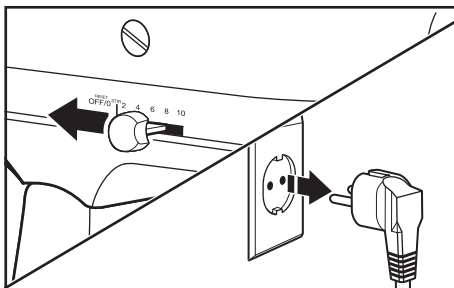
1. När du har tagit ut isformarna ur frysen trycker du hårt på undersidan och sidorna för att frigöra pucken från formen.



2. För vanliga isrecept låter du isen vila i upp till 10 minuter. Det kallas "temperering" och rekommenderas för att uppnå perfekt resultat av isskärningen.

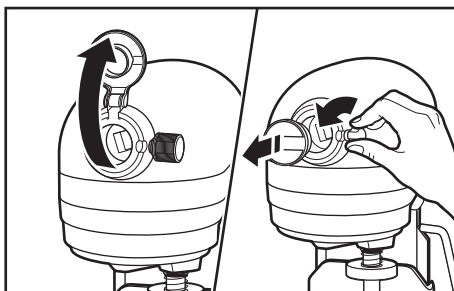


3. Sätt köksmaskinen i läget av (OFF/0) och dra ut kontakten.

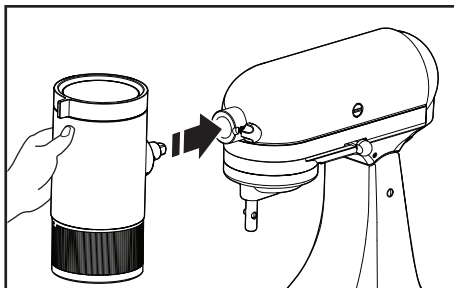


4. För köksmaskiner med frontfäste för delar med kåpa och gångjärn: Vänd uppåt för att öppna.

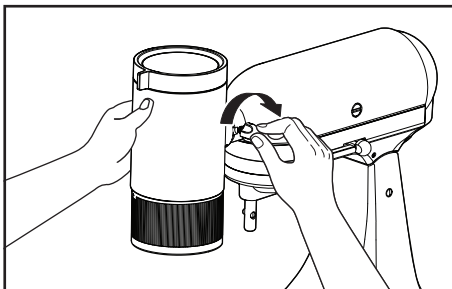
För köksmaskiner med delar med kåpa och gångjärn: Vrid vredet moturs för att ta bort kåpan för frontfästet.



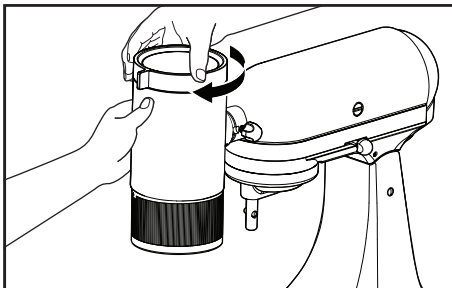
5. För in huvudenheten i frontfästet. Se till att drivaxeln hamnar i det fyrkantiga uttaget på frontfästet. Om det behövs vrider du delen fram och tillbaka för korrekt montering. Sprinten på delhöljet passar i skåran på kanten av fronthöljet när den är i rätt läge.



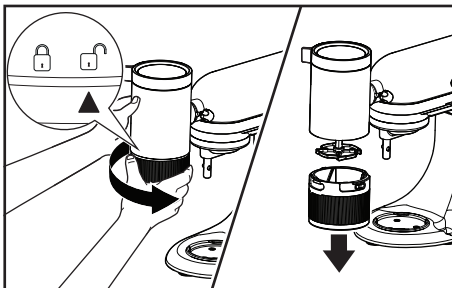
6. Dra vredet på köksmaskinens frontfäste medurs tills delen sitter fast ordentligt på köksmaskinen.



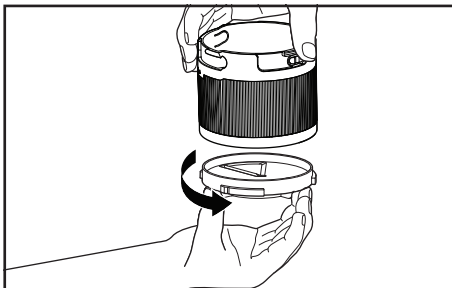
7. Se till att enhetens övre spak har vridits hela vägen åt vänster. Vrid den annars åt vänster tills den klickar på plats. På så sätt förbereder du delen för användning, och det måste göras innan du lägger ispucken i iskoppen och fäster koppen på höljet.



8. Ta bort iskoppen från höljet genom att vrida den åt höger och dra den nedåt. Notera den lilla indikatorpilen som måste vara i linje med symbolerna Lås och Lås upp på höljet.



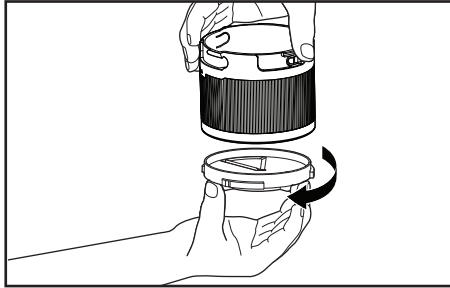
TILLVAL: Om du vill byta blad tar du tag i det underifrån och vrider det åt höger för att låsa upp och ta bort det.



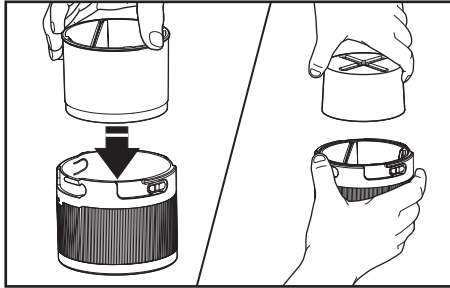
MONTERING

1. Ta tag i knivbladet underifrån och för långsamt in det i den nedre delen av iskoppen genom att rikta in låsflikarna. När du har satt in knivbladet låser du fast det ordentligt genom att vrida det åt vänster tills du hör ett klickljud.

OBS! Var och en av låsflikarna är unik i storlek, vilket säkerställer att knivbladet endast kan installeras i rätt läge.

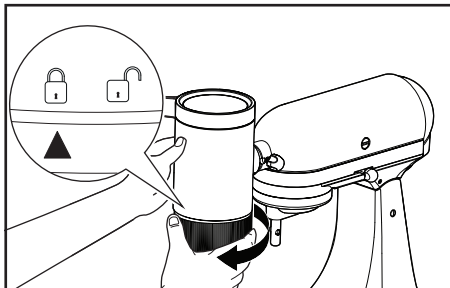


2. Sätt i hylsan till iskoppen i den löstagbara iskoppen och sätt sedan in en förberedd ispuck. Var noga med att sätta in ispucken med rutmönstret uppåt.

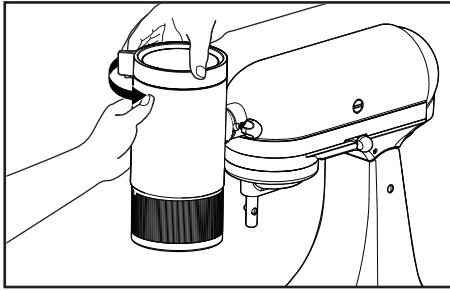


3. Fäst den löstagbara iskoppen längst ned på huvudfästet genom att vrida den åt vänster för att låsa den på plats.

OBS! Den lilla indikatorpilen på den löstagbara iskoppen ska vara i linje med symbolerna Lås och Lås upp på huvudhöljet.

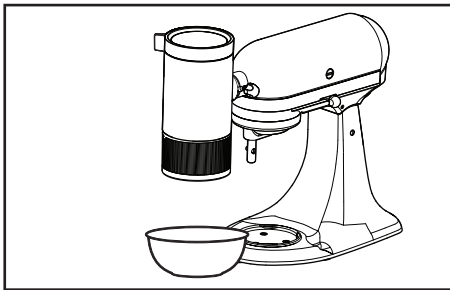


4. Släpp den övre spaken genom att försiktigt vrida den åt höger. Fjädem aktiveras när ismataren klämmer ned ispucken. Isskäraren är rätt isatt och klar att användas.



SKÄRA IS

1. Placera en valfri serveringsskål under isskäraren. Gör det innan du startar köksmaskinen.



! VARNING

Risk för elektriska stötar



Anslut till ett jordat uttag.

Ta inte bort jordstiftet.

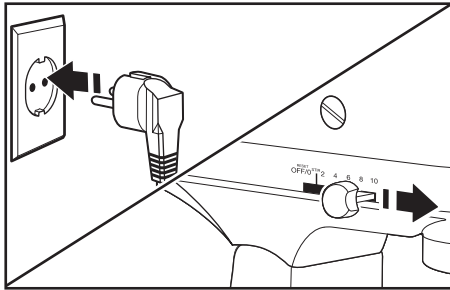
Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

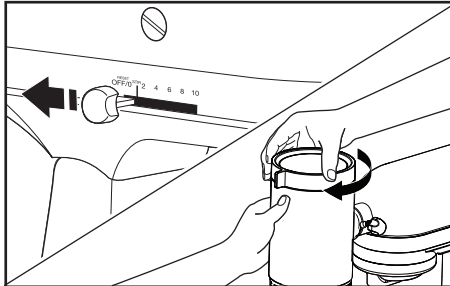
Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall, brand eller elektriska stötar.

2. Anslut köksmaskinen till ett jordat uttag. Ställ in maskinen på högsta hastighet för att börja skära is.

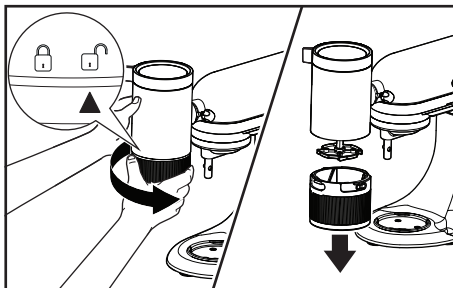
OBS! För bästa resultat kan du vrida skålen allteftersom isen skärs för att skapa en jämnare, konformad hög av is.



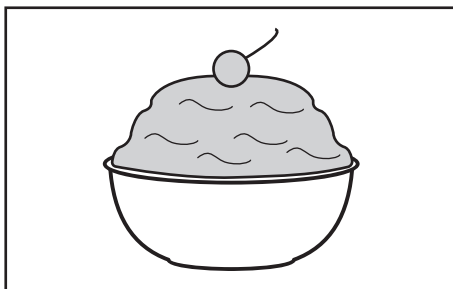
3. När isen är skuren stänger du av köksmaskinen och för tillbaka den övre spaken till det låsta läget längst till vänster.



4. Ta bort iskoppen från höljet genom att vrida den åt höger och dra den nedåt. Kassera eventuell kvarvarande is.



5. Slutför din dessert med isflingor med valfri önskad smaksättning eller garnering.



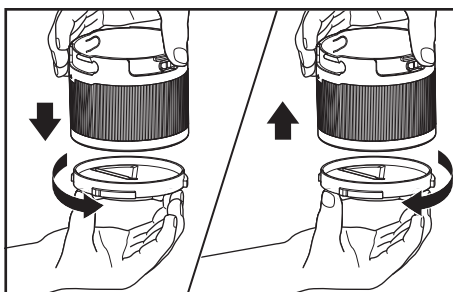
Nedan finner du ytterligare tips, knep och recept som hjälper dig att få ut det mesta möjliga av isskäraren.

För ännu fler recept och inspiration kan du besöka www.KitchenAid.com

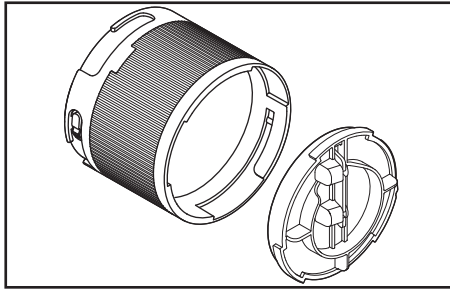
BYTA KNIVBLAD

1. Ta tag i knivbladet underifrån och vrid det åt höger för att ta bort det eller åt vänster för att installera det.

När du har satt i knivbladet låser du fast det ordentligt genom att vrida det åt vänster tills du hör ett klickljud.



2. Alla låsflikar är unika i storlek, vilket säkerställer att knivbladet endast kan installeras i rätt läge.

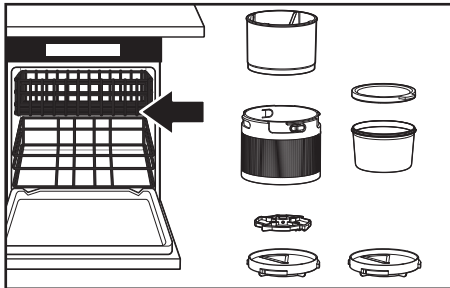


SKÖTSEL OCH RENGÖRING

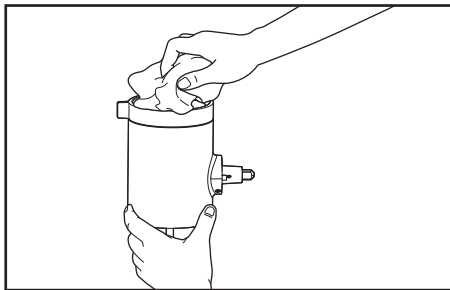
VIKTIGT: Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.

OBS! Montera isär enheten ordentligt före rengöring. Instruktioner finns i avsnittet INSTALLATION och MONTERING steg 7, 8 och tillval.

1. Följande delar är maskindisksäkra, endast i det övre stället: Löstagbar iskopp, fina och grova knivblad, isformar i plast, iskoppsmatare, iskoppshylsa och lock.



2. Sänk inte ned enheten i vatten eller annan vätska. Torka rent med en varm, fuktig duk och torka noggrant med en mjuk duk innan du återanvänder eller förvarar delen. De kan även rengöras noggrant i varmt vatten med lite diskmedel och sköljas före torkning.



TIPS FÖR FANTASTISKA RESULTAT

Ställa in din isskärare

- Vi rekommenderar att du först monterar isskäraren på köksmaskinen innan du vidtar några andra installationssteg.
- För enkel montering av den genomskinliga iskoppen i plast i det övre höljet ska du titta efter den lilla svarta indikatorpilen. Pilen måste vara i linje med ikonerna för Lås/Lås upp på det övre höljet.
- När du byter knivblad, notera att knivbladen har tre unika flikar som måste vara i linje med deras motsvarande spår i botten av iskoppen. Om flikarna är felaktigt uppställda monteras knivbladet inte korrekt.

Förbereda dina isformar

- Det är viktigt att notera den härfina fyllningslinjen precis under den övre kanten av isformarna. Fyll inte formarna över denna linje eftersom det kan påverka frysningen negativt.
- Låt isformarna frysa i minst 12 timmar. Observera att vissa recept med blandade ingredienser kan kräva längre frystid på grund av en mängd olika ingredienser.
- I recept med socker är det en känslig balans mellan en blandning som är söt till smaken men ändå kan frysas tillräckligt hårt för att skäras. Följ recepten så noga som möjligt för att säkerställa bra resultat.
- Recept med alkohol bör inte överstiga över 8 % i blandningen. Det säkerställer att blandningen fryser tillräckligt mycket för att kunna skäras.
- Överväg att ta ut frysta ispuckar ur formarna och förvara dem i en annan behållare i frysen. Det kallas "isskörd" och säkerställer att du alltid har is till hands när tillfället kräver isflingor.

Göra isflingor

- Temperering är viktigt för att göra bra isflingor eftersom en ispuck som kommer direkt ur frysen faktiskt är för kall för att skära. Temperering innebär att ispucken värms upp något vid rumstemperatur, tills utsidan av pucken har en fin glans. Det tar normalt cirka 10 minuter.
OBS! Ispuckar som görs med vanligt vatten kräver temperering. För recept med blandade ingredienser finns mer information om temperering i receptinformationen.
- Vissa recept med isflingor, särskilt de med ingredienser som fryses in i ispucken, skärs eventuellt bättre med antingen det fina eller grova knivbladet. Vi rekommenderar att du provar recept med varje knivblad för att se vilket som ger önskat resultat.

Felsökningstips för isskäraren

- Fint knivblad ger grov is – det kan inträffa om isen fortfarande är för kall. Överväg att förlänga tempereringstiden. Alternativt kan du kontrollera att knivbladet inte har några skador eftersom det kan påverka skärningen.
- Pucken skärs inte – det kan inträffa när en receptblandning är för mjuk eller för hård. Om blandningen är för mjuk kan den innehålla för mycket socker eller alkohol för att frysa ordentligt. Överväg att gå igenom receptet igen. Om blandningen är för hård kan pucken behöva tempereras längre. Se "Göra isflingor".
- Om problemet kvarstår kontaktar du kundtjänst för KitchenAid. Besök www.KitchenAid.com för kontaktinformation som är specifik för din region.

MER INFORMATION OM HUR DU ANVÄNDER ISSKÄRAREN

Besök www.KitchenAid.com för mer anvisningar, videor, inspirerande recept och tips om hur du använder isskäraren.

RECEPT MED ISFLINGOR

Gör den till din egen!

ISFLINGOR VARJE DAG

Gör puckarna. Häll vatten i isformar av plast och frys i 12–24 timmar.

Ingredienser:

- 1 fryst ispuck
- Valfri isflingesirap

Låt ispucken vila i rumstemperatur (temperera) tills puckens utsida har fin glans. Lägg ispucken i KitchenAid-isskäraren. Sätt en skål under isskäraren, vrid hastigheten till 10 och skär isen. Packa isen i en liten skål eller kopp (en skål som är 10 cm bred och 5 cm hög är perfekt) så tätt som möjligt, ringla sedan önskad mängd sirap över. Njut.

För en krämigare variant med isflingor:

Lägg en liten skopa vaniljglass i behållaren (en behållare på 4 x 2 cm är perfekt) och packa sedan isflingorna runt och ovanpå den. Garnera med valfri sirap, och ringla sedan över lite sötad kondenserad mjölk.

KREATIV ANTECKNING: Tillsätt ytterligare garnering, t.ex. ett stänk matcha, färsk tärnad frukt, kolasås, gelégodis, vispad grädde.

Anpassa den mer!

KAFFE OCH GRÄDDE AV ISFLINGOR

Ingredienser:

- 1 puck fryst kaffe
- 1 kopp valfri mjölk, kall
- En skopa vaniljglass

Instruktioner:

Gör ispuckarna. Häll över kaffe som blivit över i isformarna av plast och frys i 12–24 timmar. Det här receptet kräver inte temperering.

Lägg kaffepucken i KitchenAid-isskäraren. Sätt en skål under isskäraren, vrid hastigheten till 10 och skär kaffet.

Fördela kaffeflingorna jämnt mellan två koppar. Tillsätt 1 kopp mjölk till varje kopp och vispa snabbt med en gaffel. Tillsätt en skopa vaniljglass och servera med en sked.

KREATIV ANTECKNING: Du kan också göra detta utan mjölk för en mer traditionell godsak med isflingor. Lägg bara en skopa glass i skålen först. Skär kaffet och packa sedan kaffeflingorna runt och över glassen. Garnera med lite hårdvispad grädde eller sötad kondenserad mjölk. (1 puck = 1 kaffe med isflingor)

Släpp loss kreativiteten!

SLUSHEE GJORD PÅ JUICE

1 fryst puck = 0,3–3 dl slushee

Ingredienser:

- 1 juicepuck (äpple, apelsin, tranbär – inget fruktkött)
- Kolsyrat vatten, kylt

Instruktioner:

Gör ispuckarna. Häll juice i isformarna av plast och frys i 12–24 timmar. Det här receptet kräver inte temperering.

Lägg den frysta juicepucken i KitchenAid-isskäraren. Rikta in pilen på behållaren med den olåsta symbolen och vrid sedan moturs för att låsa fast den. Sätt en skål under isskäraren, vrid hastigheten till 10 och skär juicen.

Lägg i juiceflingorna i ett glas, tillsätt $\frac{3}{4}$ kopp kolsyrat vatten och vispa snabbt med en gaffel. Njut.

Prova något nytt!

FRUKTIG FRYST LÄSK

Frysta fruktpuckar (blir 2):

- Ca 2,4 dl valfri frukt (frost eller färsk)
- 1 kopp vatten
- 1 msk honung

Instruktioner:

För frysta puckar: Blanda 2,4 dl av valfri frukt med 1 kopp vatten och 1 msk honung. Häll blandningen genom en trådsil för att ta bort eventuellt fruktkött eller frön. Häll sedan i den i isformarna av plast och frys i 12–24 timmar. Det här receptet kräver inte temperering.

För läsk:

1 fryst fruktpuck

Valfri läsk, kall

Lägg fruktpucken i KitchenAid-isskäraren. Rikta in pilen på behållaren med den olåsta symbolen och vrid sedan moturs för att låsa fast den. Sätt en skål under isskäraren, vrid hastigheten till 10 och skär fruktpurén.

Lägg puréflingorna i ett valfritt glas. Tillsätt $\frac{3}{4}$ kopp läsk och vispa snabbt med en gaffel. Ha så kul!

KREATIV ANTECKNING: Du kan ersätta läskan med ditt favoritste.

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

SOPSORTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och märkt med symbolen för återvinning ♻️. De olika delarna av förpackningen måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med de lokala myndighetsbestämmelserna som reglerar avfallshantering.

ÅTERVINNING AV PRODUKTEN

- Genom att kassera den här produkten på ett korrekt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av den här produkten kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenören eller från butiken där du köpte produkten.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

FÖR EU

Den här apparaten har designats, tillverkats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EU-direktiven: 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2011/65/EU (RoHS-direktivet) och följande ändringar.

GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Stromik-Bever, Belgien ("garantiutfärdare") beviljar slutkunden, som är konsument, en garanti i enlighet med följande villkor.

Garantin gäller utöver och påverkar inte slutanvändarens lagstadgade garantirättigheter gentemot återförsäljaren av produkten. I korthet gäller Konsumentköpslagen (1990:932) som anger att produkter vid leverans måste vara ändamålsenliga, lämpligt förpackade och av tillfredsställande kvalitet enligt beskrivning. Dina juridiska rättigheter berättigar dig till följande om produkten har några defekter och anses vara felaktig (dvs. inte i enlighet med vad som beskrivs ovan vid tidpunkten för leveransen):

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.
- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därför följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats www.konsumentverket.se eller på **0771-42 33 00**.

1. OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

- a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1. b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.
- b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:
Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.
- c) Garantiperioden inleds på inköpsdatum, dvs. det datum då en kund köpte produkten från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid-Group.
- d) Garantin omfattar produkt utan defekter.
- e) Garantiutfärdaren ska tillhandahålla följande tjänster till kunden enligt denna garanti, enligt garantiutfärdarens gottfinnande, om en defekt uppstår under garantiperioden:
 - Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller
 - utbyte av den defekta produkten eller produktdelen. Om en produkt inte längre är tillgänglig har garantiutfärdaren rätt att byta ut produkten mot en produkt med samma eller högre värde.
- f) Om kunden vill göra anspråk enligt garantin måste kunden kontakta den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid eller garantiutfärdaren direkt på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strobeeek-Bever, Belgien, e-postadress: CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu/ telefonnummer: **00 800 381 040 26**
- g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produkt del ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produktdelen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produktdelen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produktdelen.
- h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

2. BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

- a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.
- b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).
- c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.
- d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>