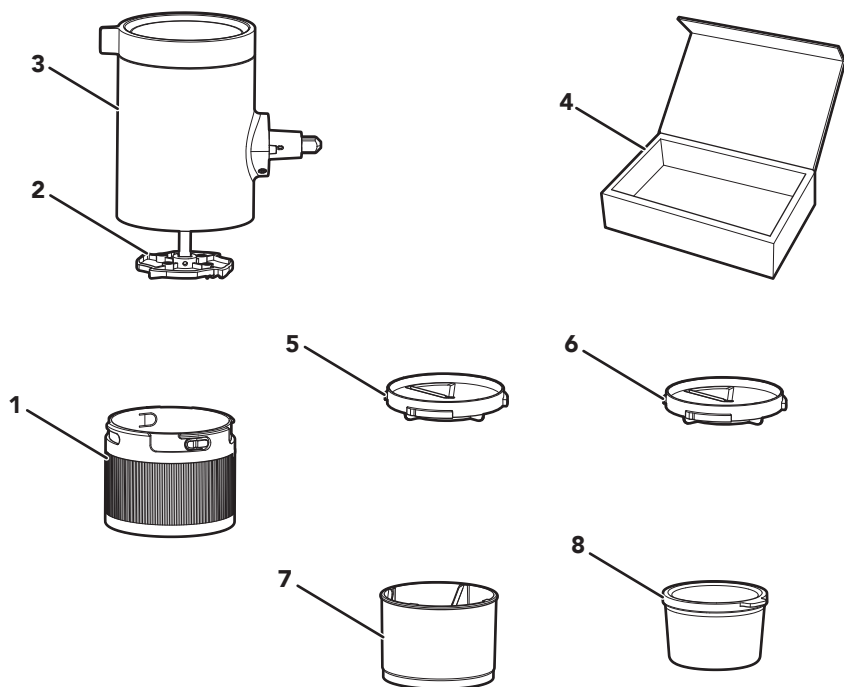


ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



1. Verwijderbare ijsbeker
2. Ijsstamper
3. Bovenste hoofdbehuizing
4. Handige opbergdoos

5. Fijn schaafmes
6. Grof schaafmes
7. Ijsbekerhouder
8. Plastic ijsvorm met deksel (x4)

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen het volgende:

 **GEVAAR**

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

 **WAARSCHUWING**

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Alleen voor de Europese Unie: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen.
3. Alleen voor de Europese Unie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.

4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht schoonmaken en onderhouden.
6. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
7. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
8. Schakel het apparaat uit (OFF/0), haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het ijsschaafhulpstuk van het apparaat voordat je het schoonmaakt en wanneer je het niet gebruikt. Schakel het apparaat uit en wacht tot de motor volledig is gestopt voordat je onderdelen plaatst of verwijdert.
9. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
10. Gebruik het apparaat niet buiten.
11. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd je vingers uit de afvoeropening.
12. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
13. Zie ook het gedeelte 'Belangrijke voorzorgen' in de gebruikershandleiding die is meegeleverd bij je mixer.
14. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.
15. De messen zijn scherp. Ga voorzichtig te werk.





16. Zie het gedeelte “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Ga voor volledige productinformatie, instructies, video's en garantie-informatie naar www.KitchenAid.eu. Dit kan de kosten van een telefoontje aan de dienst naverkoop besparen. Bel voor een gratis gedrukt exemplaar van deze online informatie naar onze klantenservice op het nummer **00 800 381 040 26**.

AAN DE SLAG

Het ijsschaafhulpstuk kan worden gebruikt met alle KitchenAid mixers voor huishoudelijk gebruik. Kies de gewenste instelling van de messen om het ijs te schaven.

NAAM	ONDERDEEL	PICTOGRAM	BEOOGD GEBRUIK	SNELHEID
Grof schaafmes			Voor het maken van grof schaafijs / ijsblokjes.	10
Fijn schaafmes			Voor fijn, sneeuwachtig schaafijs.	

NOTA: Raadpleeg het gedeelte 'HET MES VERWISSELEN' voor gedetailleerde instructies.

IJSPUCKS TEMPEREN

Het temperen van ijs betekent dat het ijs op kamertemperatuur wordt gebracht totdat het er glanzend en nat uitziet en aan alle kanten helder is. Temperen is een belangrijke stap om licht en luchtig schaafijs te maken. Er zijn veel factoren die bepalend zijn voor de tijd die nodig is om ijs te temperen. In de meeste gevallen is een ijspuck binnen 10 minuten klaar.



NOTA: Ijspucks van kraanwater moeten getemperd worden. Raadpleeg voor recepten met meerdere ingrediënten de details van het recept voor instructies over het temperen.

De ijsvormpjes worden gebruikt voor het beste resultaat, voor zowel grof als fijn schaven. Het is eenvoudig om schaafijs van getemperd ijs uit de ijsvormpjes te halen.

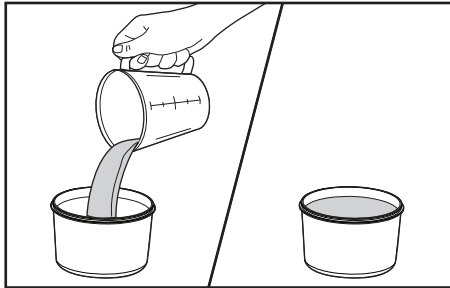
TIP: Voor het zachtste schaafijs raden we aan om de ijspuck 10 minuten te temperen en vervolgens het fijne schaafmes te gebruiken.

HET PRODUCT GEBRUIKEN

IJSPUCKS MAKEN

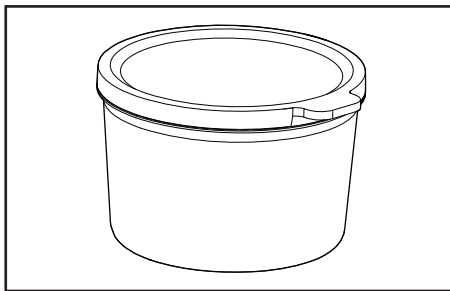
1. Vul de ijsvorm met water of een op smaak gebracht ijsmengsel naar keuze.

NOTA: Voorkom dat de vormpjes in de vriezer overlopen; vul de vormpjes niet verder dan de vullijn die net onder de rand te zien is.



2. Bevestig het deksel op de vormpjes en zet deze in de vriezer voor 12 tot 24 uur.

NOTA: De vriestijd kan variëren en is afhankelijk van de temperatuur van de vriezer en van het suiker- of alcoholgehalte van het mengsel.

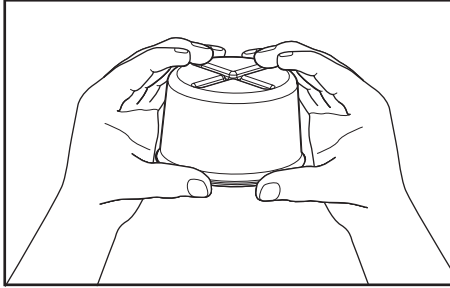


NOTA: Bekijk het gedeelte 'Tips voor geweldige resultaten' hieronder voor meer informatie over het maken van ijspucks.

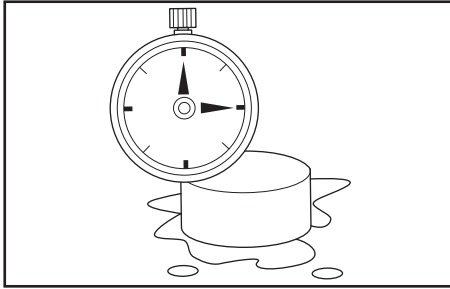
INSTALLATIE EN MONTAGE - KLAAR OM SCHAAFIJS TE MAKEN

Maak het ijsschaafhulpstuk schoon volgens de gedetailleerde instructies in het gedeelte 'ONDERHOUD EN REINIGING' voordat je het opzetstuk in gebruik neemt.

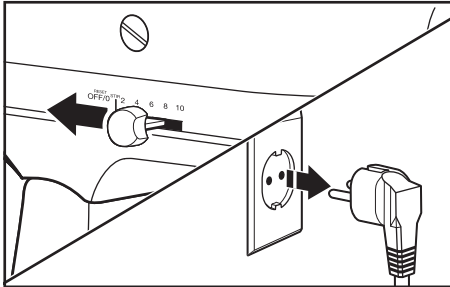
1. Haal de ijsvormpjes uit de vriezer en druk dan stevig op de onderkant en de zijkanten om de ijspuck uit de vormpjes te krijgen.



2. Voor ijsrecepten met gewoon water moet het ijs 10 minuten buiten de vriezer staan. Dit wordt temperen genoemd en hierdoor kun je het beste schaafijs maken.

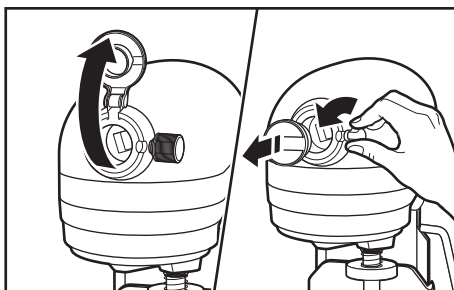


3. Zet de mixer uit (OFF/0) en haal de stekker uit het stopcontact.

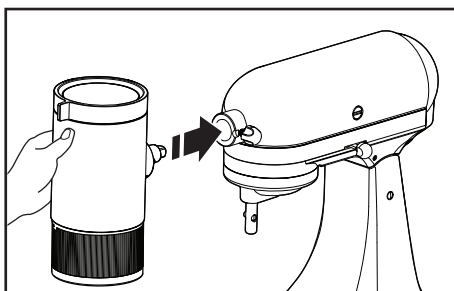


4. **Bij mixers/keukenrobots met een deksel van de accessoirenaaf met scharnier:** Klap omhoog om te openen.

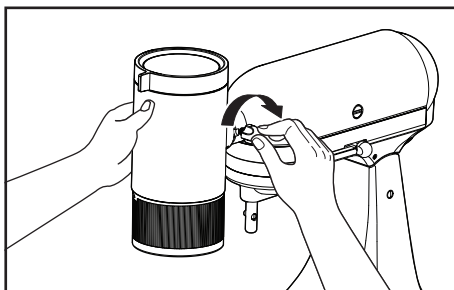
Bij mixers/keukenrobots met een verwijderbaar deksel van de accessoirenaaf: Draai de accessoireknop tegen de klok in om het deksel van de accessoirenaaf te verwijderen.



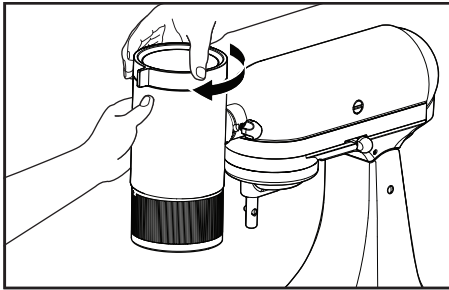
5. Plaats de hoofdbehuizing in de hulpstuknaaf en controleer of de aandrijffas goed in de vierkante naafbus zit. Draai het hulpstuk indien nodig heen en weer voor de juiste bevestiging. De pen op de hulpstukbehuizing past in de juiste positie in de uitsparing op de naafrand.



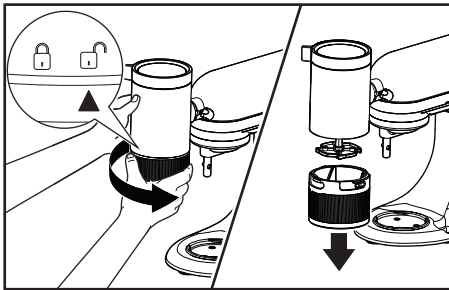
6. Draai de accessoireknop vervolgens met de klok mee tot het accessoire stevig vastzit in de mixer.



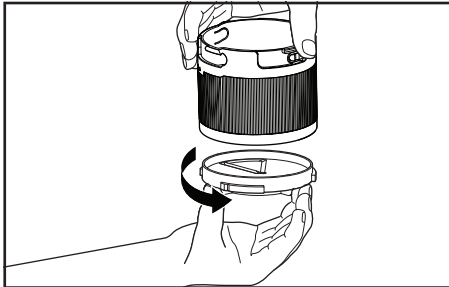
7. Zorg ervoor dat de bovenste hendel van de behuizing helemaal naar links is gedraaid. Als dit niet het geval is, draai de hendel dan naar links totdat deze vastklikt. Dit zal het hulpstuk gebruiksklaar maken en moet worden voltooid voordat de ijspuck in de ijsbeker wordt geplaatst en aan de behuizing wordt bevestigd.



8. Verwijder de ijsbeker uit de behuizing door deze naar rechts te draaien en naar beneden te trekken. Let op: de kleine indicatorpijl moet op één lijn liggen met de vergrendelings- en ontgrendelingsymbolen op de behuizing.



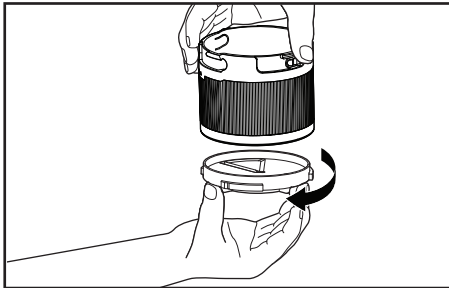
OPTIONEEL: Als je het mes wilt verwisselen, pak het mes dan aan de onderkant vast en draai naar rechts om te ontgrendelen en te verwijderen.



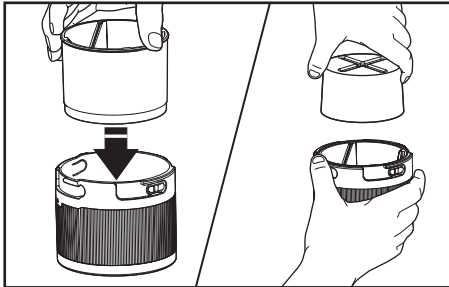
MONTAGE

1. Pak het mes onderaan vast en plaats het langzaam in de ijsbeker door de vergrendelingslipjes uit te lijnen. Als het mes eenmaal is geplaatst, draai je het mes naar links tot je een klik hoort. Het mes is nu op de juiste manier vergrendeld.

NOTA: Alle vergrendelingslipjes hebben een unieke grootte, waardoor het mes maar op een manier geplaatst kan worden.

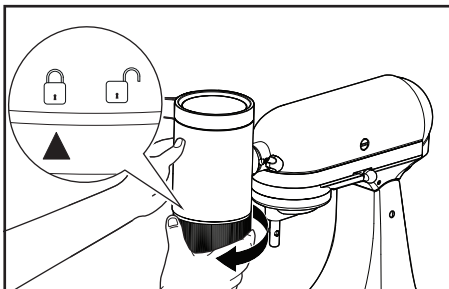


2. Plaats de ijsbekerhouder in de verwijderbare ijsbeker en doe hier vervolgens een ijspuuk in. Zorg ervoor dat de ijspuuk met het kruispatroon naar boven is geplaatst.

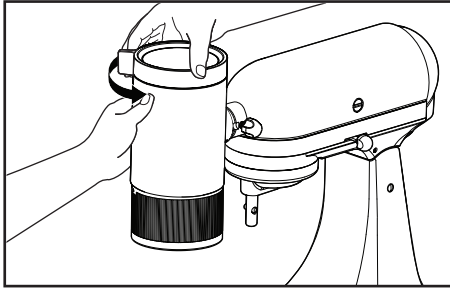


3. Bevestig de verwijderbare ijsbeker aan de onderkant van de hoofdbehuizing en draai deze naar links om hem op zijn plaats te vergrendelen.

NOTA: De kleine indicatorpijl op de verwijderbare ijsbeker moet op één lijn liggen met de vergrendelings- en ontgrendelingssymbolen op de hoofdbehuizing.

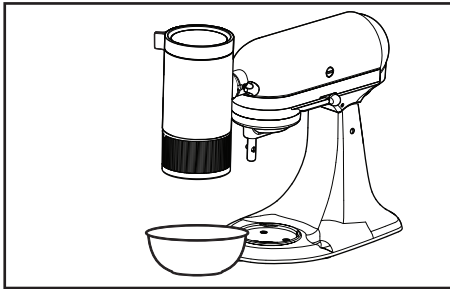


4. Ontgrendel de bovenste hendel door deze voorzichtig naar rechts te draaien. De veer klikt vast en de ijsstamper wordt op de ijspuck vastgeklemd. Het ijschaafhulpstuk is nu correct bevestigd en klaar voor gebruik.



IJS SCHAVEN

1. Plaats een serveerschaal naar keuze onder het ijschaafhulpstuk. Doe dit voordat je de mixer aanzet.



⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpen niet.

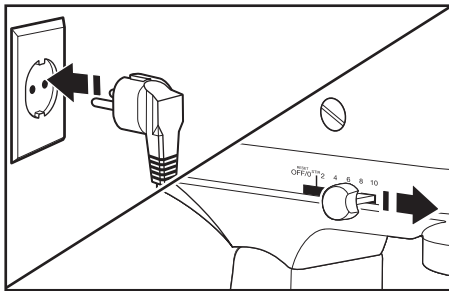
Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

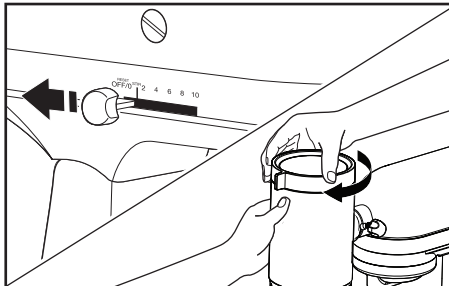
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, brand of elektrische schokken.

2. Steek de stekker van de mixer in een geaard stopcontact. Zet de mixer op de hoogste snelheid om te beginnen met schaven.

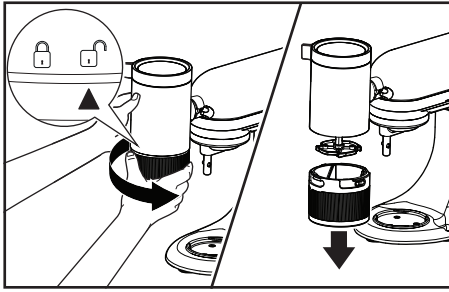
NOTA: Voor het beste resultaat kun je de schaal draaien terwijl het ijs wordt geschaafd om een gelijkmatigere en kegelvormige ijschoop te creëren.



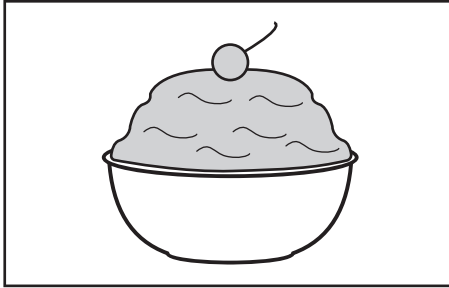
3. Zet de mixer uit als je klaar bent met schaven en zet de bovenste hendel terug in de meest linkse vergrendelingspositie.



4. Verwijder de ijsbeker uit de behuizing door deze naar rechts te draaien en naar beneden te trekken. Gooi overgebleven ijs weg.



5. Maak je schaafsijts af met verschillende smaakmakers of toppings naar keuze.



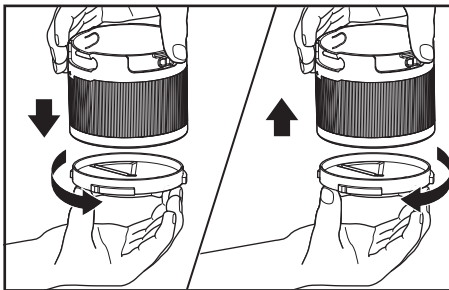
Kijk hieronder voor extra tips, inspiratie en recepten om nog meer van je schaafsijts te genieten.

Ga voor nog meer recepten en inspiratie naar www.KitchenAid.com.

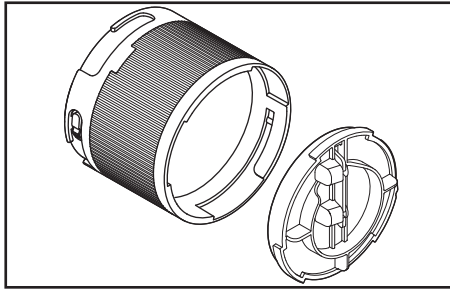
HET MES VERWISSELEN

1. Pak het mes onderaan vast en draai het naar rechts om te verwijderen, of naar links om het vast te zetten.

Als het mes eenmaal is geplaatst, draai je het mes naar links tot je een klik hoort. Het mes is nu op de juiste manier vergrendeld.



2. Alle vergrendelingslipjes hebben een unieke grootte, waardoor het mes maar op één manier geplaatst kan worden.

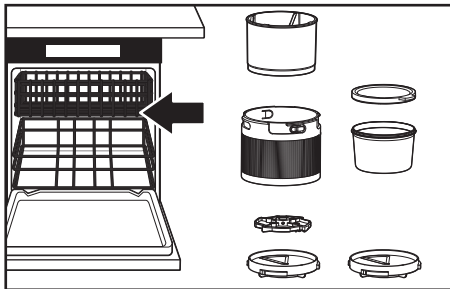


ONDERHOUD EN REINIGING

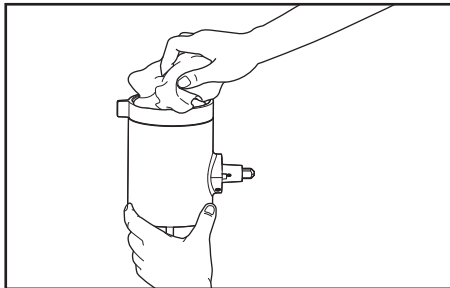
BELANGRIJK: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.

NOTA: Haal het apparaat op de juiste wijze uit elkaar voordat je het schoonmaakt. Voor meer instructies, zie stap 7, 8 en eventueel andere stappen in het gedeelte Installatie En Montage.

1. **De volgende onderdelen zijn vaatwasserbestendig, alleen bovenste rek:**
Verwijderbare ijsbeker, fijne en grove schaafmessen, plastic ijsvormpjes, ijsstamper, ijsbekerhouder en deksels.



2. Dompel de behuizing niet onder in water of een andere vloeistof. Veeg het apparaat schoon met een warme, vochtige doek en droog het grondig af met een zachte doek voordat je het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt. Je kunt ze ook grondig in warm zeepsop schoonmaken en goed afspoelen om ze vervolgens af te drogen.



De ijschaver in elkaar zetten

- Wij raden je aan om de ijschaver eerst op de mixer te plaatsen, voordat je verder gaat.
- Om de doorzichtige plastic ijsbeker makkelijker in de bovenste behuizing te kunnen plaatsen, moet je kijken naar het kleine zwarte pijltje. Dit pijltje moet uitgelijnd worden met de symbooltjes voor 'vergrendeld/ontgrendeld' op de bovenste behuizing.
- Let er bij het verwisselen van de messen op, dat de messen zijn voorzien van 3 uniek gevormde lipjes, die moeten worden uitgelijnd met hun bijbehorende sleuven onderin de ijsbeker. Als de lipjes verkeerd zijn uitgelijnd, kan het mes niet worden geplaatst.

De ijsvormen voorbereiden

- Let goed op de subtiele vullijn, net onder de bovenrand van de ijsvormen. Vul de vormen niet verder dan tot aan deze lijn, omdat dit het vriesproces negatief kan beïnvloeden.
- Laat de ijsvormen minimaal 12 uur in de vriezer staan. Let op dat sommige recepten met meerdere ingrediënten meer tijd nodig hebben om te bevriezen.
- Voor recepten met suiker moet je de juiste balans vinden tussen een mengsel dat zoet smaakt, maar nog steeds hard genoeg kan bevriezen om te kunnen schaven. Volg de recepten zo goed mogelijk op voor de beste resultaten.
- Let op bij recepten met alcohol: het mengsel mag in totaal niet meer dan 8% alcohol bevatten. Alleen dan kan het mengsel hard genoeg bevriezen om het ijs te kunnen schaven.
- Tip: haal je bevroren ijspucks uit de vorm en bewaar ze in een andere bak in je vriezer. Dit noemen we 'ijs oogsten'. Het zorgt ervoor dat je altijd schaafijs op voorraad hebt wanneer je het nodig hebt.

Schaafijs maken

- Temperen is een belangrijke stap om lekker schaafijs te kunnen maken, omdat een ijspuck die rechtstreeks uit de vriezer komt te koud is om te kunnen schaven. Temperen betekent dat je de ijspuck(s) lichtjes laat ontdooien bij kamertemperatuur, totdat de buitenkant van de puck mooi glanst. Dit duurt ongeveer 10 minuten.
NOTA: IJspucks van gewoon water moeten getemperd worden. Raadpleeg voor recepten met meerdere ingrediënten de details van het recept voor instructies over het temperen.
- Sommige recepten voor schaafijs, vooral wanneer er ingrediënten worden meegevroren in de ijspuck, kunnen beter worden geschaafd met het fijne of het grove mes. We raden je aan om recepten uit te proberen met elk mes, zodat je zelf kunt zien welk mes zorgt voor jouw gewenste resultaat.

Problemen met schaafijs oplossen

- Het fijne mes produceert grof ijs - Dit kan gebeuren wanneer het ijs nog te koud is. Houd een langere tempertijd aan. Je kunt ook controleren of het mes beschadigd is, omdat dit ook kan leiden tot een slechter schaaresultaat.
- De puck laat zich niet schaven - Dit kan gebeuren wanneer een receptmengsel te zacht of te hard is. Als het mengsel te zacht is, bevat het mogelijk teveel suiker of alcohol om goed te kunnen bevriezen. Probeer het recept wat aan te passen. Als het mengsel te hard is, moet de puck misschien wat langer worden getemperd. Zie 'Schaafijs maken'.
- Als de problemen zich blijven voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van KitchenAid. Kijk op www.KitchenAid.com voor de contactgegevens voor jouw regio.

VOOR MEER INFORMATIE OVER HET GEBRUIK VAN DE IJSSCHAVER

Ga naar www.KitchenAid.com voor extra instructies en video's, inspirerende recepten en tips voor het gebruik en schoonmaken van de ijschaver.

RECEPTEN VOOR SCHAAFIJS

Maak 't in jouw stijl!

ELKE DAG SCHAAFIJS

Maak de pucks. Giet water in de plastic ijsvormen en laat in 12-24 uur bevriezen.

Ingrediënten:

- 1 bevroren ijspuck
- Schaafijssiroop naar keuze

Laat de ijspuck bij kamertemperatuur lichtjes ontdooien (temperen) tot de buitenkant van de puck mooi glanst. Plaats de ijspuck in de KitchenAid IJsschaver. Plaats een kom onder het hulpstuk, zet de snelheid op 10 en schaf het ijs. Schep het ijs in een kleine kom (eentje van 10 x 5 cm is ideaal) en druk het zo stevig mogelijk aan, en besprenkel vervolgens met de gewenste hoeveelheid siroop. Geniet ervan!

Voor een romiger schaafijs:

Schep een bolletje vanilleroomijs in je kom (een kom van 10 x 5 cm hoog is ideaal) en druk vervolgens het schaafijs rond en over het roomijs aan. Maak af met een scheut siroop naar keuze, en wat gezoete, gecondenseerde melk.

CREATIEVE TIP: Voeg extra toppings toe zoals een snuf matcha, blokjes vers fruit, kleine snoepjes of slagroom.

Helemaal naar jouw smaak!

LATTE-SCHAAFIJS

Ingrediënten:

- 1 puck bevroren koffie
- 235 ml koude melk naar keuze
- 1 schep vanilleroomijs

Instructies:

Maak de ijspucks. Giet de overgebleven koffie in de plastic ijsvormen en laat in 12 tot 24 uur bevriezen. Voor dit recept is temperen niet nodig.

Doe de koffiepuuk in de KitchenAid IJsschaver. Plaats een kom onder het hulpstuk, zet de snelheid op 10 en schaf de koffie.

Verdeel het geschaafde koffie-ijs over de twee kopjes. Voeg aan elk kopje 235 ml melk toe en roer flink door met een vork. Voeg een bolletje vanilleroomijs toe en serveer met een lepel.

CREATIEVE TIP: Je kunt dit ook zonder melk maken om te genieten van een traditionelere versie van schaafijs. Schep in dat geval eerst een bolletje roomijs in de kom. Schaf de koffie en druk het koffie-schaafijs rond en over het roomijs aan. Giet er een scheutje room of gezoete, gecondenseerde melk overheen. (1 puck = 1 portie koffie-schaafijs)

Leef je uit!

SAPPIGE SLUSH PUPPY

1 bevroren puck = 28-280 gram slush puppy

Ingrediënten:

- 1 puck bevroren sap (appelsap, sinaasappelsap, cranberrysap, zonder vruchtvlees)
- Gekoeld bruisend water

Instructies:

Maak de ijspucks. Giet het sap in de plastic ijsvormen en laat in 12-24 uur bevriezen. Voor dit recept is temperen niet nodig.

Plaats de bevroren sappuck in de KitchenAid IJsschaver. Lijn de pijl op de houder uit met het 'ontgrendeld'-symbooltje en draai vervolgens tegen de wijzers van de klok in om vast te zetten. Plaats een kom onder het hulpstuk, zet de snelheid op 10 en schaaft het sap.

Schep het schaafsap in een glas, voeg 175 ml bruisend water toe en roer flink door met een vork. Geniet ervan!

Probeer eens iets nieuws!**FRUITIGE LIMONADE SLUSH**

Bevroren fruitpucks (voor 2 porties):

- 225 gram fruit naar keuze (bevroren of vers)
- 235 ml water
- 1 eetlepel honing

Instructies:

Voor bevroren pucks: Meng 225 gram fruit naar keuze met 235 ml water en 1 eetlepel honing. Giet het mengsel door een fijne zeef om vruchtvlees en pitjes te verwijderen. Giet vervolgens in de plastic ijsvormen en laat in 12-24 uur bevriezen. Voor dit recept is temperen niet nodig.

Voor limonade:

1 bevroren fruitpuck

Koude limonade naar keuze


Doe de fruitpuck in de KitchenAid IJsschaver. Lijn de pijl op de houder uit met het 'ontgrendeld'-symbooltje en draai vervolgens tegen de wijzers van de klok in om vast te zetten. Plaats een kom onder het hulpstuk, zet de snelheid op 10 en schaaft de fruitpuree.

Schep de schaafpuree in een glas naar keuze. Voeg 235 ml limonade toe en roer flink door met een vork. Veel plezier ermee!

CREATIEVE TIP: Je kunt de limonade ook vervangen door je favoriete ijsthee.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en gemarkeerd met het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en volledig in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering worden afgevoerd.

PRODUCTRECYCLING

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, help je mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product word je verzocht contact op te nemen met je lokale gemeentehuis, je afvalophalendienst of de winkel waar je het product hebt aangeschaft.

CONFORMITEITSVERKLARING

VOOR DE EUROPESE UNIE

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EC-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn) en de navolgende amendementen.

VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België, btw BE 0441.626.053 RPR Brussel ('Garantieverlener') verleent de eindgebruiker, die consument is, een contractuele garantie (de 'Garantie') overeenkomstig de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in. In feite profiteert u, als consument, wettelijk van 2 jaar garantie wettelijke conformiteitsgarantie jegens de verkoper zoals uiteengezet in de nationale wetgeving betreffende de verkoop van consumptiegoederen (artikelen 1649 bis t/m 1649 octies van het Belgische Burgerlijk Wetboek), naast de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken (artikelen 1641 t/m 1649 van het Belgische Burgerlijk Wetboek).

NEDERLAND:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België ('Garantieverlener') verleent de eindgebruiker, die consument is, een garantie conform de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in.

1. OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

- a) De Garantieverlener verleent de Garantie voor de producten die worden genoemd in Sectie 1.b) die een klant heeft gekocht bij een verkoper of een bedrijf van de KitchenAid-Group in de landen van de Europese Economische Ruimte, Moldavië, Montenegro, Rusland, Zwitserland of Turkije.
- b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt:

Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.

- c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.
- d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.
- e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:
 - Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of
 - Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.
- f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever,

België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu

Nederland: E-mailadres: CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu

Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**

- g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.
- h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2. BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

- a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).
- c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.
- d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: www.kitchenaid.eu

PRODUCTREGISTRATIE

Registreer nu je nieuwe KitchenAid apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>