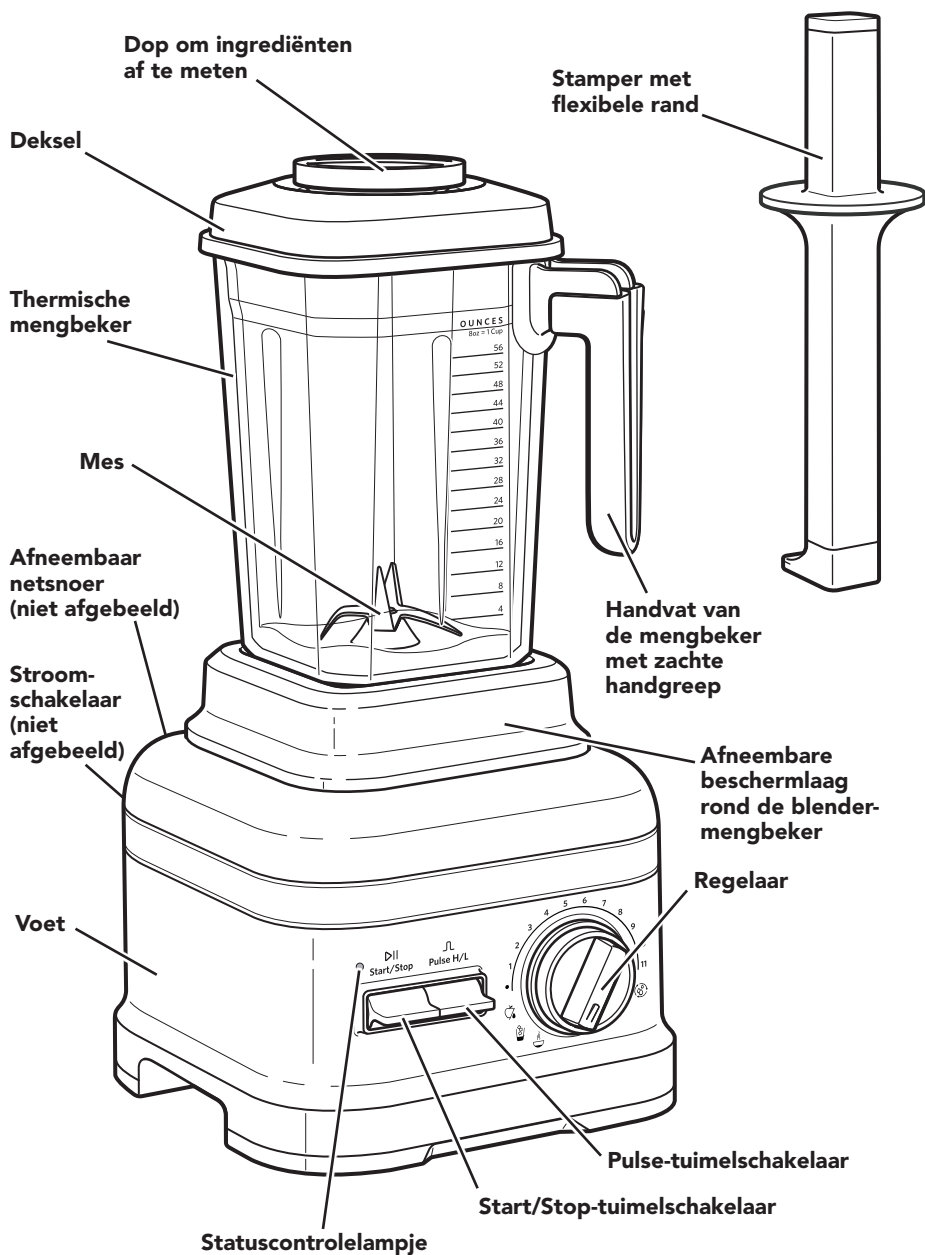




ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN





PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen 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:



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



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 VOORZORGEN

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. De blender niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. 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.
4. Alleen voor de Europese: Unie Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
5. 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. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.





PRODUCTVEILIGHEID

7. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van het mes wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de blender.
8. Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudscentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
10. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn after-sales service worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale assemblage.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de mengbeker en tijdens het reinigen.
13. Een knipperend lampje geeft aan 'klaar voor gebruik' - vermijd elk contact met de messen en bewegende onderdelen.
14. Bij het mengen van hete vloeistoffen of ingrediënten moet de dop om ingrediënt af te meten op zijn plaats blijven over de dekselopening. Begin altijd op de laagste snelheid en verhoog langzaam naar de gewenste snelheid bij het mengen van hete vloeistoffen of ingrediënten.
15. Hou tijdens het mengen handen of keukengerei nooit in de mengbeker om het risico op ernstige persoonlijke verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een pannentikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
16. Gebruik het apparaat nooit buiten.
17. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
19. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de blender. Die kunnen uit het apparaat komen door een plotse stoomstoot.
20. Bedien de blender alleen als het deksel aangebracht is.
21. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
22. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
23. 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-breakfast-omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Instructies zijn ook online beschikbaar, bezoek onze website op: www.kitchenaid.nl of www.kitchenaid.eu



PRODUCTVEILIGHEID

ELEKTRISCHE VEREISTEN

**WAARSCHUWING**



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Volt: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

Vermogen: 1800 watt

OPMERKING: Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval. Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of een servicemonteur een stopcontact installeren in de buurt van het apparaat.

PAARDENKRACHT MOTOR

De paardenkracht van de blendermotor werd gemeten met een dynamometer, een machine die geregeld door laboratoria gebruikt wordt om de mechanische kracht van motoren te meten. Het aangegeven maximale vermogen van 3,5 paardenkracht (pk) in de motor geeft het vermogen in pk van de motor zelf weer, en niet het vermogen van de blender in de mengbeker. Zoals bij alle blenders is het vermogen in de mengbeker niet gelijk aan het aantal pk in de motor zelf. Deze motor levert maximaal 2,61 pk in de mengbeker, waarmee uw blender genoeg kracht krijgt voor al uw recepten.



PRODUCTVEILIGHEID

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool .

De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Agedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u 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.



- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

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

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EG-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn).

HET PRODUCT GEBRUIKEN

OVERZICHT BLENDERFUNCTIES

De blender heeft drie vooraf ingestelde receptprogramma's: sap, smoothies en soep. U kunt hem ook instellen op regelbare snelheden of pulse om het mengen aan te passen aan uw specifieke recepten.

De drie vooraf ingestelde receptprogramma's zijn elk ontwikkeld op basis van typische recepten binnen die categorieën. Niet alle recepten zijn echter precies hetzelfde en soms zijn de resultaten daarom beter naar uw wens met een programma dat niet voor de hand ligt. Wanneer u bijvoorbeeld een smoothie mengt, krijgt u misschien ook liever de fijne textuur die het programma voor sap oplevert. Wij raden u aan om met de programma's te experimenteren, zodat u ontdekt welke programma's het meest geschikt zijn voor uw favoriete recepten.



HET PRODUCT GEBRUIKEN

INSTELLING	BESCHRIJVING	MENGTIJD (in min:sec)	GESUGGEREERDE TE MENGEN INGREDIËNTEN	
SAP 	Verschillende snelheden om hele vruchten en groenten optimaal te mengen en zo tot sap te vernalen. Lagere snelheden op het einde van de cyclus om ingrediënten te laten bezinken en schuim te verminderen.	01:10	Fruit	Groenten
SMOOTHIES 	Voer geleidelijk op tot volle kracht om hard voedsel zoals ijs, hele vruchten en groenten, of bevroren fruit volledig te mengen.	00:40	Gemengde ijsdranken Gemalen ijs Hele vruchten en groenten	Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen) Zaden
SOEPEN* 	Verwarm de soep van ingrediënten op kamertemperatuur. Voer geleidelijk op tot hoge snelheid zodat de ingrediënten in het mes vallen en volledig worden gemengd. Door lage snelheden op het einde kunnen de ingrediënten bezinken en kan schuim worden verminderd.	05:00	Soep Groenten	Bouillon Sauzen
REINIGING 	Met snelle en krachtige intervallen en hoge snelheden kunt u de mengbeker schoonmaken door hem voor 1/3 met water en een druppel afwasmiddel te vullen.	00:33	Water	Afwasmiddel
PULSE 	Zorgt ervoor dat de duur en frequentie van het mengen nauwkeurig kunnen worden gestuurd. Ideaal voor recepten die een lichte afwerking nodig hebben. U kunt ook gebruik maken van de Pulse-functie tijdens de handmatige bediening om de kracht kortstondig te verhogen.	00:00	Hartige zachte kruimellaag Zoete zachte kruimellaag Vleessalade als sandwichbeleg	Gehakte vruchten Gehakte groenten Gemalen ijs
REGBARE SNELHEDEN	Bij handmatige snelheden hebt u de ultieme controle over de blender. Laat toe om fijn te kunnen malen en mengen voor alle mogelijke recepten.	00:00 - 06:00	Fruit Groenten Noten Dipsauzen Bevroren desserts	Soepen Sauzen Deeg Boter

* Gebruik bij het het mengen van voorverwarmde ingrediënten regelbare snelheden en laat 1 à 2 minuten draaien. Begin op een lage snelheid en voer op tot de gewenste snelheid. De soepstand is ontworpen om afgekoelde ingrediënten of ingrediënten op kamertemperatuur te verwarmen, en is niet geschikt voor voorverwarmde ingrediënten.





HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE BLENDER VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

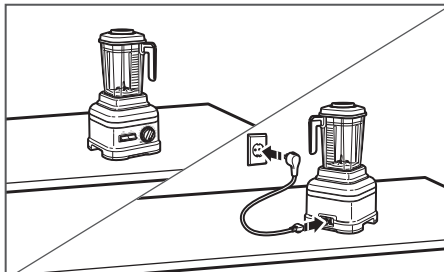
Gebruik geen verlengsnoer.

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

Vóór het eerste gebruik

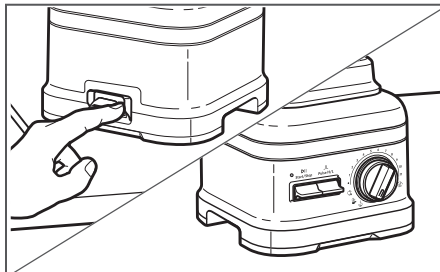
Veeg voordat u de blender de eerste keer gebruikt de voet af met een warme, vochtige doek. Veeg deze vervolgens schoon met een vochtige doek. Droog af met een zachte doek. Was de mengbeker, het deksel, de stamper met flexibele rand en de dop om ingrediënten af te meten in warm, schuimend water (zie "Onderhoud en reiniging"). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.

NEDERLANDS



1

Zorg ervoor dat het aanrecht onder de blender en de oppervlakken erond droog en schoon zijn, voordat u de blender gebruikt. Steek dan de blender in een geaard stopcontact.



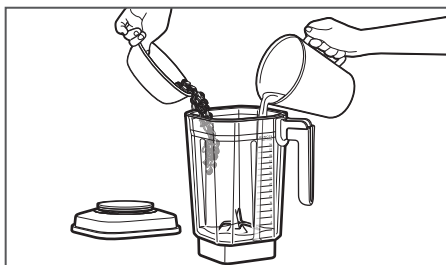
2

De hoofdstroomschakelaar bevindt zich aan de achterkant van de voet van de blender. Duw de hoofdstroomschakelaar op **I** (AAN). Het statuscontrolelampje boven de startknop zal beginnen knipperen, wat betekent dat de blender op de sluimerstand overgeschakeld is. De blender is nu klaar voor gebruik.



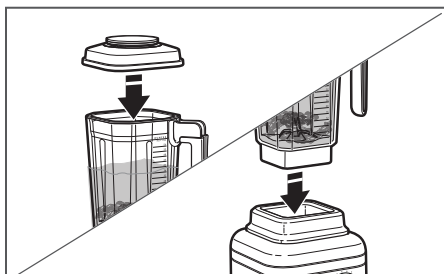
HET PRODUCT GEBRUIKEN

MONTAGE EN BEDIENING VAN DE BLENDER



1

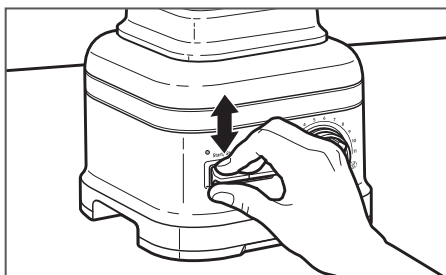
Doe de te mengen ingrediënten in de mengbeker. Voeg eerst vloeibare ingrediënten toe, daarna zachte ingrediënten, vervolgens groene bladgroenten en als laatste ijs of bevroren ingrediënten.



2

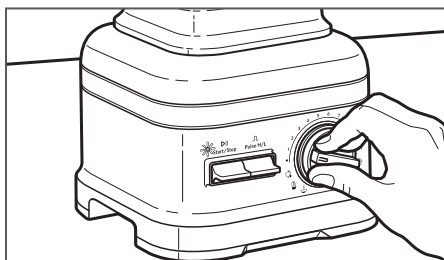
Zorg ervoor dat het deksel volledig op de mengbeker bevestigd is. Plaats vervolgens de mengbeker zo op de voet van de blender dat die volledig op de beschermplaat aansluit.

OPMERKING: Vul de mengbeker niet boven het aangegeven maximum - zeker wanneer u vloeibare ingrediënten gebruikt.



3

Duw de Start/Stop-tuimelschakelaar (▷||) omhoog of omlaag om de blender aan te zetten. Het statuscontrolelampje zal nu ononderbroken branden.



4

Draai de regelaar op de gewenste snelheid of programma. Zie het "Overzicht blenderfuncties" voor meer informatie.

OPMERKING: Als u een voor-geprogrammeerde cyclus selecteert, moet u op de Start/Stop-tuimelschakelaar (▷||) duwen om de cyclus te starten. De blender zal automatisch stoppen zodra de cyclus voltooid is.



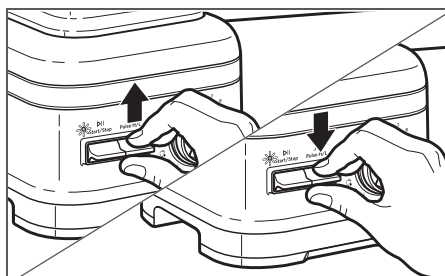


HET PRODUCT GEBRUIKEN



5

Gebruik de stamper met flexibele rand indien nodig voor een optimale mixprestatie. Verwijder enkel de dop om ingrediënten af te meten, en laat het deksel op zijn plaats. Roer of druk de ingrediënten naar beneden naar het mes toe. Plaats de dop om ingrediënten af te meten terug op de mengbeker wanneer u klaar bent.



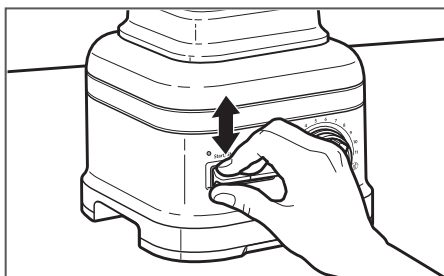
6

Gebruik, indien gewenst, de Pulse-functie om even extra snelheid te hebben tijdens het mengen met regelbare snelheden.

Houd de Pulse-tuimelschakelaar (⌂) omhoog ingedrukt voor snellere intervallen, of omlaag voor tragere intervallen.

OPMERKING: De Pulse-functie ⌂ kan ook op zichzelf worden gebruikt als een aparte mengfunctie terwijl de blender op de sluimerstand overgeschakeld is. Pulse is niet beschikbaar als een vooraf ingesteld programma loopt.

NEDERLANDS



7

Duw na het mengen de Start/Stop-tuimelschakelaar (▷||) omhoog of omlaag. Laat de blender volledig tot stilstand komen voordat u het deksel verwijdert en de gemengde ingrediënten inschenkt.

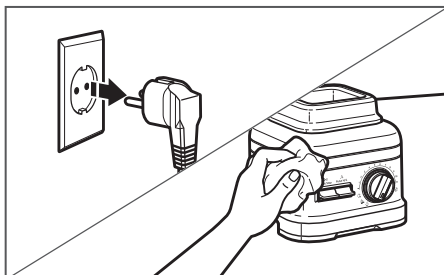


ONDERHOUD EN REINIGING

DE BLENDER EN ACCESSOIRES REINIGEN

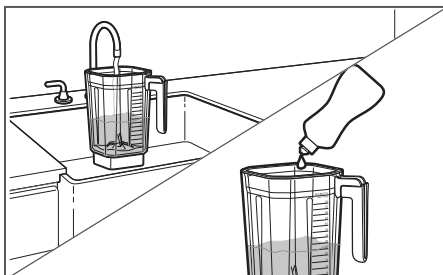
Reinig de blender grondig na elk gebruik.

OPMERKING: Plaats de voet van de blender of het netsnoer niet in water om schade aan de blender te vermijden. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes om krassen op de blender te vermijden.



1

Om de voet en het netsnoer te reinigen: haal de stekker van de blender uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Veeg de voet en het netsnoer af met een warme, vochtige doek. Veeg ze vervolgens schoon met een vochtige doek en droog ze met een zachte doek.



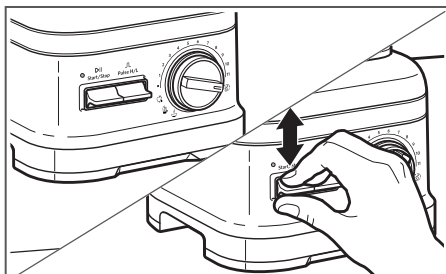
2

Maak de mengbeker, het deksel en de dop om ingrediënten af te meten na elk gebruik schoon. Verwijder eventuele resten uit de mengbeker. Vul 1/3 van de mengbeker met warm water en voeg 1 druppel vloeibaar reinigingsmiddel toe. Plaats het deksel op de mengbeker, en zorg ervoor dat de mengbeker goed op zijn plaats in de voet zit.



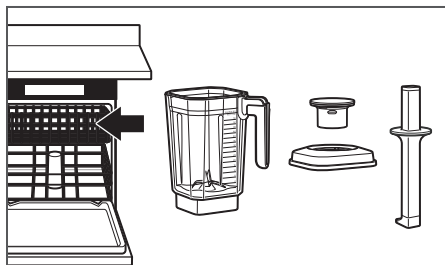


ONDERHOUD EN REINIGING



3

Draai de regelaar op het Reinigingsprogramma. Duw de Start/Stop-tuimelschakelaar (▶▶) omhoog of omlaag. Wanneer het programma klaar is, giet het zeepsop uit de mengbeker, en spoel met warm water. Als er nog een wazige laag achterblijft, maak dan schoon met een zachte doek of spons.



4

De mengbeker, het deksel, de stamper met flexibele rand en de dop om ingrediënten af te meten, zijn vaatwasbestendig. De stamper met flexibele rand, het deksel en de dop om ingrediënten af te meten, moeten in de bovenste lade van de vaatwasmachine worden geplaatst. Indien gewenst, kunnen alle onderdelen ook met de hand worden afgewassen met een vochtige doek en een warm sopje. Spoel vervolgens met warm water en droog met een zachte doek.

OPMERKING: De handgreep kan tijdens het reinigen en wasprogramma's van de vaatwasser op het handvat van de blender blijven. Indien nodig kan de handgreep worden verwijderd om afzonderlijk in de vaatwasser geplaatst te worden en kan daarna terug op de blender worden gezet.

NEDERLANDS



PROBLEEMOPLOSSING

**WAARSCHUWING**

Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

1. Als de stekker van de blender in het stopcontact zit en de stroomschakelaar op I (Aan) staat, zal de blender op sluimerstand overschakelen (knipperend wit controlelampje). Na 10 minuten zonder activiteit zal de blender echter op de slaapmodus overschakelen en zal het controlelampje uitgaan.
 - Duw de Start/Stop-tuimelschakelaar (▷||) omhoog of omlaag om de blender uit de slaapmodus te halen. Daardoor schakelt de blender terug over op de sluimerstand.
2. Als het statuscontrolelampje oranje knippert, dan is de foutmodus ingeschakeld. Dat kan worden veroorzaakt doordat een spatel gebruikt werd in de mengbeker, waardoor het mes blokkeert, of door een ijsblokje of een stuk hard voedsel op een plaats, waardoor het mes blokkeert.
 - Corrigeer het probleem door de blender uit te schakelen met de speciale stroomschakelaar aan de achterkant, of door de stekker van de blender uit het stopcontact te trekken. Verwijder de mengbeker van de voet, en verwijder de items. Plaats de mengbeker terug op de voet en zet de blender weer aan om hem terug normaal te gebruiken.

3. Indien de blender stopt tijdens het mengen:

- Na 6 minuten looptijd zal de blender zich automatisch uitschakelen en op de slaapmodus overschakelen, en zal het ledlampje uitgaan. Gebruik de tuimelschakelaars (▷|| [Start/Stop] of Pulse High/Pulse Low) om de blender uit de slaapmodus te halen. Als de blender stopt na minder dan 6 minuten, komt dat mogelijk door een interne fout. Neem contact op met een erkende dienst-na-verkoop/ after sales service voor hulp.

4. Als de ingrediënten van een recept niet gemengd worden:

- Het kan gebeuren dat er zich een luchtbel rond het mes vormt, waardoor de ingrediënten het mixmes missen. Gebruik de stamper met flexibele rand om bij het mengen te helpen door de ingrediënten in het mes te duwen, of roer om de ingrediënten in de mengbeker te verplaatsen. Als dat niet werkt, stop de blender, verwijder de mengbeker van de voet, en gebruik een spatel om de ingrediënten in de mengbeker te herschikken. Probeer voor bepaalde recepten meer vloeistof toe te voegen.

5. Als de blendermengbeker overloopt:

- Haal de stekker van de blender uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker en de beschermplaat rond de mengbeker. Maak de behuizing van de blender, de beschermplaat rond de mengbeker, en de buitenkant van de mengbeker schoon. Droog elk onderdeel grondig, en installeer vervolgens opnieuw de beschermplaat rond de mengbeker.
- Als er inhoud over of op de regelaar overloopt, kan die worden verwijderd door hem er voorzichtig en stevig uit te trekken. Installeert de regelaar opnieuw na het schoonmaken en drogen. Oefen niet te veel kracht uit of gebruik geen schuurmiddelen om schade aan de grafische elementen te voorkomen.

Als het probleem niet kan worden opgelost: raadpleeg de rubriek Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie'). Retourneer de blender niet aan de winkel, omdat ze geen onderhoudsservice aanbieden.





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 consumentengoederen (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:

5KS8270 Tien jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.

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**



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

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

