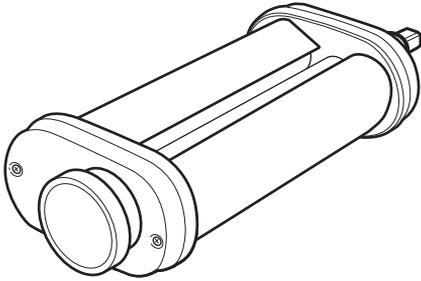
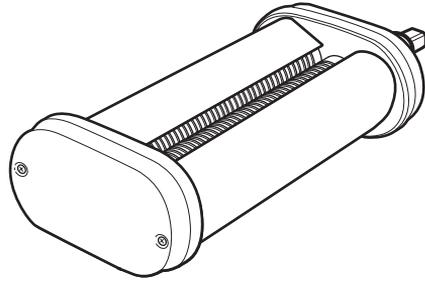




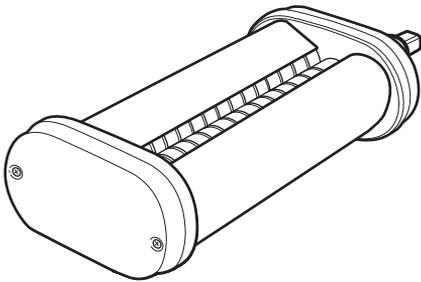
TEILE UND FUNKTIONEN



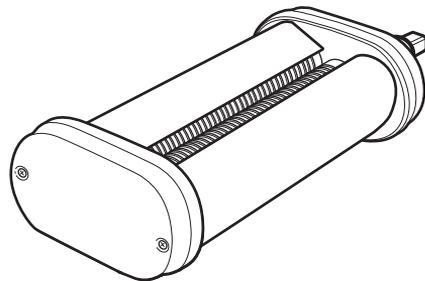
Pasta-Roller



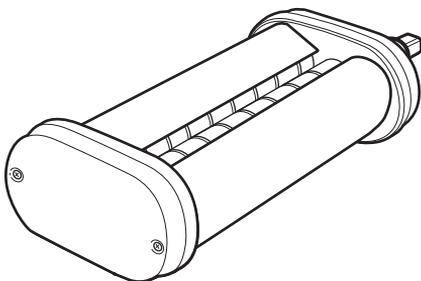
Spaghetti-Schneider



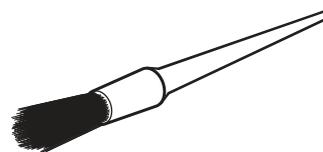
Bandnudelschneider



Capellini-Schneider



Lasagnette-Schneider



Reinigungsbürste

LIEFERUMFANG NACH MODELLNUMMER

Die folgende Tabelle führt auf, welche Roller bzw. Schneider mit Ihrem KitchenAid-Produkt geliefert werden.

MODELLNUMMER	ENTHALTENES ZUBEHÖR
5KSMPPRA	Pasta-Roller, Spaghetti-Schneider, Bandnudelschneider
5KSMPSA	Pasta-Roller
5KSMPCA	Capellini-Schneider, Lasagnette-Schneider





PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. Das Gerät darf von Kindern und Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
7. Das Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Gerät und Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.





PRODUKTSICHERHEIT

10. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem sie nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
11. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor dem Reinigen auf OFF (0), ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Pasta-Roller und das Blattschneider-Zubehör vom Gerät. Schalten Sie das Gerät auf OFF (0) und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
13. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
14. Lassen Sie das Netzkabel der Küchenmaschine nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
15. Das Netzkabel der Küchenmaschine darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
16. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
17. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
18. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
20. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - Bauernhöfe.
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben.
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:

www.KitchenAid.co.uk oder www.KitchenAid.eu

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn

Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.





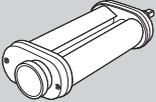
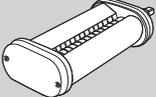
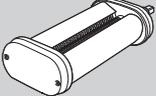
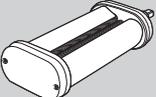
PRODUKTSICHERHEIT

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) entwickelt, gebaut und vertrieben.

ERSTE SCHRITTE

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

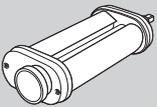
ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT	BREITE DER PASTA	EMPFOHLENE VERWENDUNG
 PASTA-ROLLER	2	bis zu 140 mm	siehe „Dickeneinstellung“
LASAGNETTE- SCHNEIDER	3	12 mm	Dicke Nudeln
 BANDNUDEL- SCHNEIDER	5	6,5 mm	Eiernudeln Fettuccine
 SPAGHETTI- SCHNEIDER	7	2 mm	Spaghetti Dünne Fettuccine Linguini Fini
 CAPELLINI- SCHNEIDER	7	1,5 mm	Sehr dünne Engelshaar- Pasta Capellini Sehr feine Linguine





ERSTE SCHRITTE

DICKENEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	DICKEN-EINSTELLUNG	EMPFOHLENE VERWENDUNG
	1 oder 2	Kneten und Ausrollen von Teig
	3	Dicke Nudeln, ähnlich Schupfnudeln oder Spätzle
	4	Eiernudeln
	4 oder 5	Lasagneplatten, Fettuccine, Spaghetti und Ravioli
	6 oder 7	Tortellini, dünne Fettuccine und Linguini Fini
	7 oder 8	Sehr dünne Nudeln/Capellini (Engelshaar) oder sehr feine Linguini

DEUTSCH

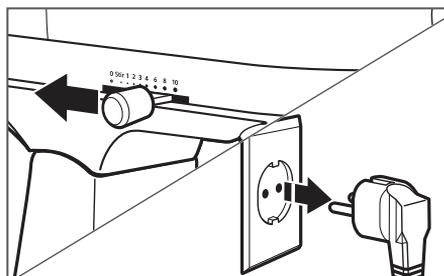
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ANBRINGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Vor dem ersten Verwenden

Das Zubehör darf keinesfalls abgewaschen, in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

HINWEIS: Diese Vorsätze sind nur für Pastateig geeignet. Wenn Sie andere Zutaten damit schneiden oder ausrollen, können der Pasta-Roller und die Teigschneider beschädigt werden.



1 Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

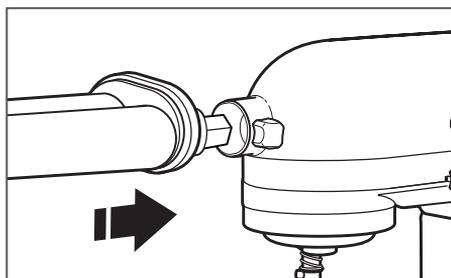


2 **Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



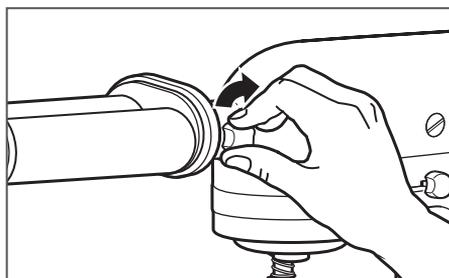


VERWENDUNG DES PRODUKTS



3

Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls den Pasta-Roller oder den Teigschneider hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.

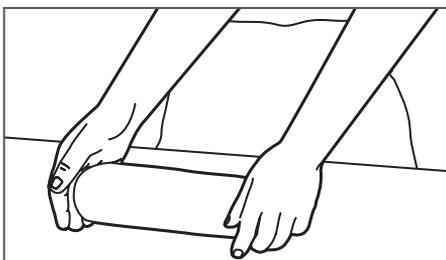


4

Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

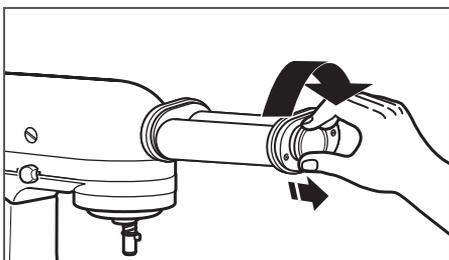
HERSTELLEN VON PASTA

WICHTIG: Tragen Sie beim Verwenden des Pasta-Rollers und der Teigschneider keine Krawatten, Schals, lose Kleidung oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.



1

Bereiten Sie den Nudelteig vor (siehe Abschnitt „Rezepte“). Schneiden Sie den Teig in Portionen, die in den Pasta-Roller passen.



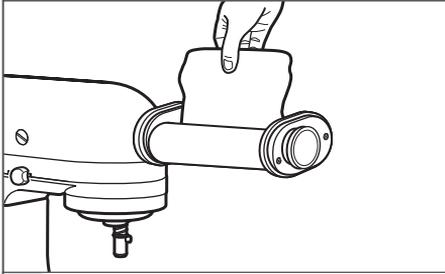
2

Ziehen Sie den Einstellknopf des Pasta-Rollers heraus und wählen Sie Einstellung 1 aus. Lassen Sie den Knopf los. Achten Sie dabei darauf, dass der Stift am Zubehörgehäuse in die Öffnung an der Rückseite des Einstellknopfes greift, sodass dieser glatt mit dem Gehäuse des Teigrollers abschließt.

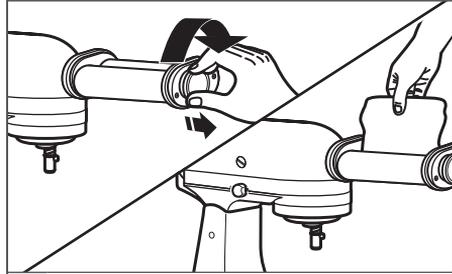




VERWENDUNG DES PRODUKTS

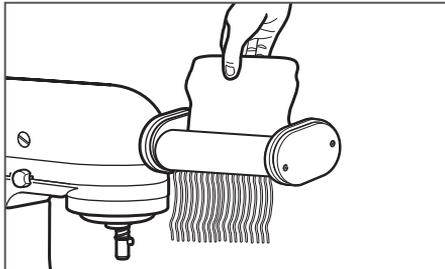


- Wählen Sie an der Küchenmaschine die Geschwindigkeitsstufe 2. Geben Sie die flachen Teigstücke in den Pasta-Roller, um sie auszurollen. Falten Sie den Teig in der Mitte und geben Sie ihn erneut in den Roller.
- 3** Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig die gesamte Breite des Teigrollers einnimmt, glatt und formbar ist. Bestäuben Sie den Nudelteig während der Verarbeitung mit ein wenig Mehl, damit er besser trocknet und nicht klebt.



- Geben Sie den Teig erneut durch den Pasta-Roller, um ihn weiter auszurollen. Wählen Sie nun die Einstellung 3 am Pasta-Roller und wiederholen Sie den Vorgang. Erhöhen Sie die Einstellung des Teigrollers immer weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Teig in diesem Schritt nicht falten.

DEUTSCH

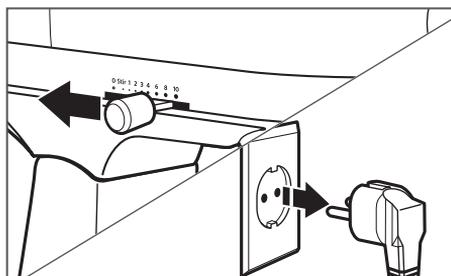


- Um die Nudeln herzustellen, ersetzen Sie den Pasta-Roller durch den gewünschten Teigschneider. Geben Sie die Teigblätter in den Schneider. Unter „Dickeneinstellung“ können Sie die korrekte Dicke für verschiedene Nudelsorten nachsehen.

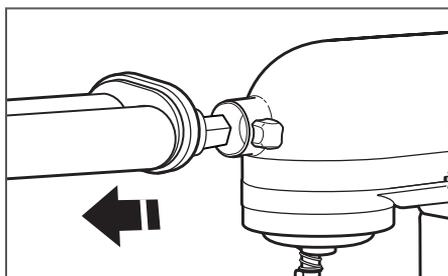


VERWENDUNG DES PRODUKTS

ABNEHMEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

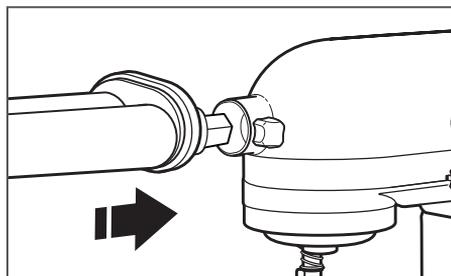


1 Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

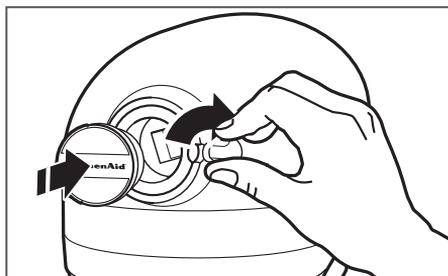


2 Entfernen Sie den Pasta-Roller oder Teigschneider von der Küchenmaschine.

WICHTIG: Entfernen Sie anschließend angetrocknete Teigreste vom Pasta-Roller bzw. Teigschneider. Der Abschnitt „Pflege und Reinigung“ enthält weitere Hinweise.



OPTIONAL: Bringen Sie bei Bedarf den nächsten Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Anbringen von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben an.



3 Wenn Pasta-Roller und Teigschneider nicht mehr benötigt werden, setzen Sie den Nabendeckel wieder auf und ziehen Sie die Zubehörschraube der Küchenmaschine fest an.





REZEPTE

PASTA KOCHEN

! WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

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

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.

DEUTSCH

Geben Sie 2 Teelöffel Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 L kochendes Wasser. Die Nudeln allmählich hinzugeben und so lange weiterkochen lassen, bis die Nudeln „al dente“ (leicht bissfest) sind. Die Nudeln steigen beim Kochen nach oben, deshalb gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig gar werden. Verwenden Sie ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen.

Trockennudeln: 7 Minuten

Frishnudeln: 2 bis 5 Minuten, je nach Dicke

EINFACHE EIERPASTA

- 4 große Eier
- 415 g gesiebttes Mehl
- 15 ml (1 EL) Wasser
- 1 TL Salz

Eier in einen Messbecher aus Glas aufschlagen. Ei-Menge überprüfen; es sollten 200 ml sein. Sind es weniger als 200 ml, jeweils 2 ml (1 TL) Wasser hinzugeben, bis die angegebene Menge erreicht ist.

Mehl und Salz in die Mengschüssel der Küchenmaschine geben. Schüssel und Flachrührer anbringen. Geschwindigkeitsstufe 2 wählen; nach und nach Eier und 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Etwa 30 Sekunden lang durchrühren. Die Küchenmaschine ausschalten und den Flachrührer durch den Knethaken ersetzen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Vor der Verwendung des Pasta-Rollers den Teig in 4 Stücke teilen.

Die Zubereitungsanleitung oben befolgen.

Ergibt: etwa 580 g Teig

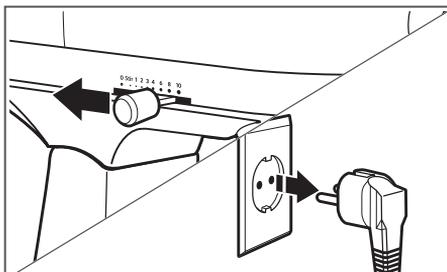


PFLEGE UND REINIGUNG

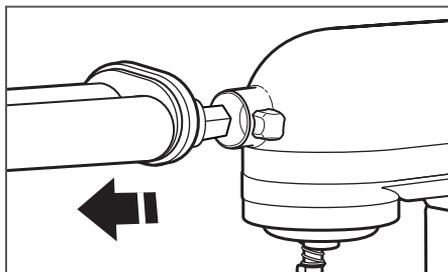
REINIGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden an Pasta-Roller und Teigschneidern, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

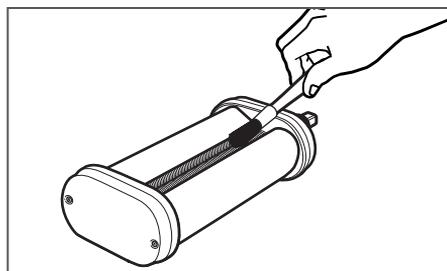
WICHTIG: Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen von Pasta-Roller und Teigschneidern. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden. Der Pasta-Roller und die Teigschneider müssen von Hand gewaschen werden.



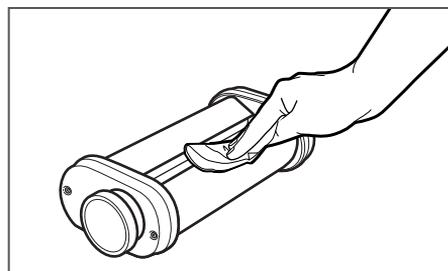
1 Schalten Sie (0) die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



2 Nehmen Sie Pasta-Roller und Teigschneider vollständig ab. Befolgen Sie dazu die Anleitungen unter „Abnehmen von Pasta-Roller und Teigschneidern“.



3 Lassen Sie den Pasta-Roller und die Teigschneider nach dem Ausrollen von Teig eine Stunde lang an der Luft trocknen. Entfernen Sie dann angetrocknete Teigreste mit einem Reinigungsbürste. Falls angetrockneter Teig sich nicht leicht entfernen lässt, können Sie das Zubehör mit der Hand ausklopfen. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Zahnstocher.



4 Polieren Sie nach dem Entfernen sämtlicher Teigreste den Pasta-Roller und die Teigschneider mit einem weichen, trockenen Tuch und bewahren Sie das Zubehör bei Zimmertemperatur trocken auf. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

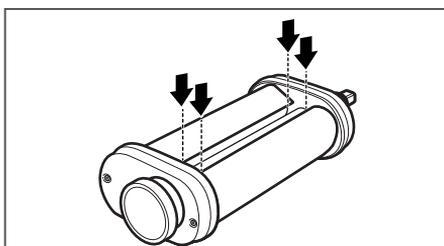
HINWEIS: Benutzen Sie auf keinen Fall ein Messer oder andere scharfe Objekte, um Teigreste zu entfernen. Lassen Sie niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen.





PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE



Schmieren Sie die Zahnräder jährlich oder nach jeweils 50 Anwendungen mit einem leichten Mineralöl. Geben Sie dazu einen Tropfen Mineralöl in jede Ecke von Pasta-Roller und Teigschneidern.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

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

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen bei Verwendung von Pasta-Roller und Teigschneidern aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

1. Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
 2. Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
 3. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
 4. Haben Sie die unter „Dickeneinstellung“ empfohlene Geschwindigkeitsstufe für Pasta-Roller und Teigschneider gewählt?
 5. Haben Sie Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben angebracht?
 6. Haben Sie die Anleitung unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ befolgt?
 7. Haben Sie den Teig nach dem Rezept hergestellt?
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „KitchenAid Garantie („Garantie“) Bedingungen“ genannten Stellen.
- Bringen Sie das Zubehör Pasta-Roller und Teigschneider oder die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**“) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**“) eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter I.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel I.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KSMPPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid Gerät unter:

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

©2020 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderswo als Marke eingetragen.

