

KitchenAid

Food Chopper
5KFC3516

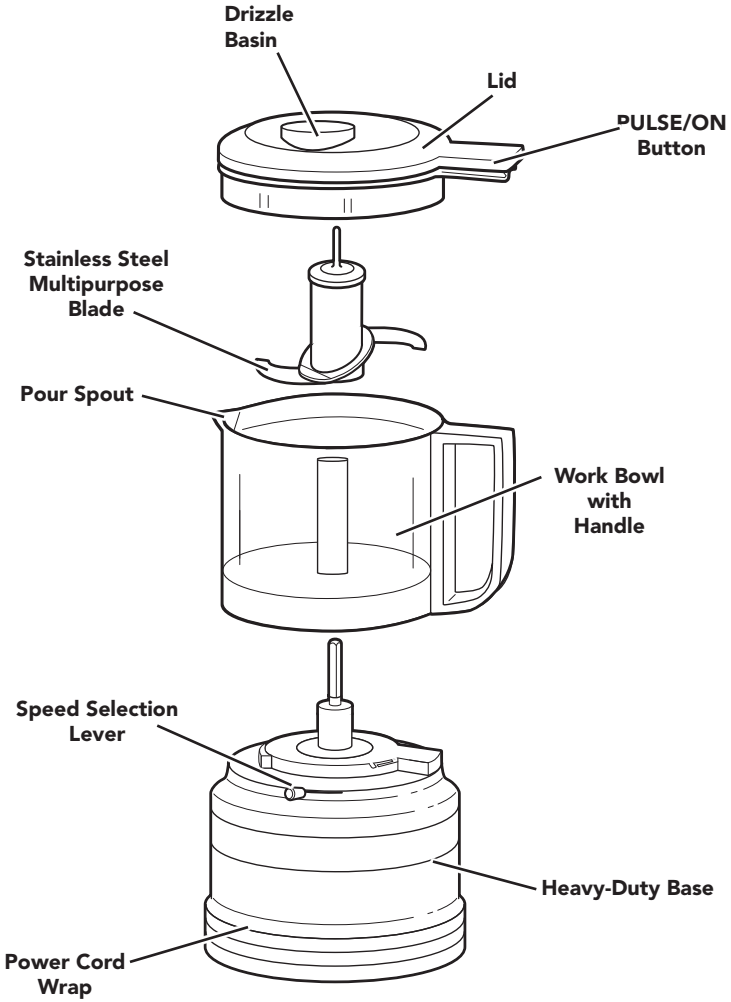


EN	Use & Care manual	2
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	15
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	29
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	59



*521.400 - *521.402

PARTS AND FEATURES



Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Chopper in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

PRODUCT SAFETY

10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but must be used only when the Food Chopper is not running.
14. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
15. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. To reduce the risk of injury, never place cutting Blade on Base without first putting bowl properly in place.
19. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
20. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
21. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments
 - farmhouses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
23. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instructions are also available online, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk or www.KitchenAid.eu

PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 220-240 V


Frequency: 50-60 Hz

Wattage: 240 W

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.


Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which

could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC and 2011/65/EU (RoHS Directive).

PRODUCT USAGE

SPEED RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits and vegetables or nuts, and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favourite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs or grind raw meat. Use the Drizzle Basin and Pour Spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut into approximately 2.54 cm cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SPEED
RAW FRUITS & VEGETABLES	Cut into 2.54 cm pieces.	Up to 350 g (3 cups)	1 or 2
COOKED FRUITS & VEGETABLES	Cut into 2.54 cm pieces.	Up to 300 g (2.5 cups)	2
LIQUIDS/ EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients or thicker wet ingredients in Work Bowl; then use the Drizzle Basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 200 g (1.5 cups)	2
MEAT	Meat should be raw and cut into 2.54 cm pieces for best processing results.	Up to 227g at one time	1 or 2
HERBS & SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	1
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 350 g (3 cups)	1
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	2

TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.

PRODUCT USAGE

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

! WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

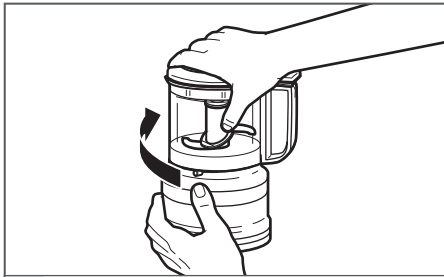
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the Work Bowl, Lid, and Blade in hot, soapy water. Work bowl, Lid, and Blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

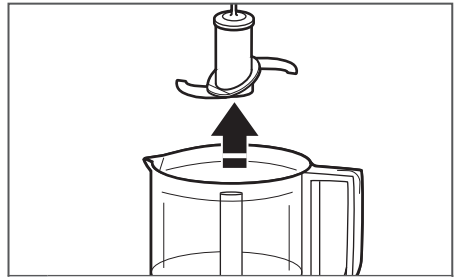
For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

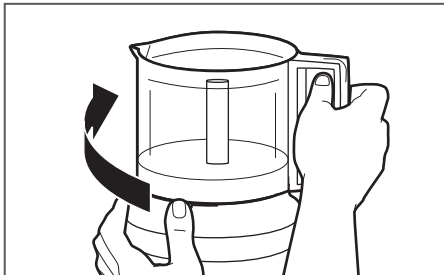
Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the Work Bowl.



- 1** Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the Lid as shown and rotate it clockwise to unlock. Then lift the Lid off of the Work Bowl.



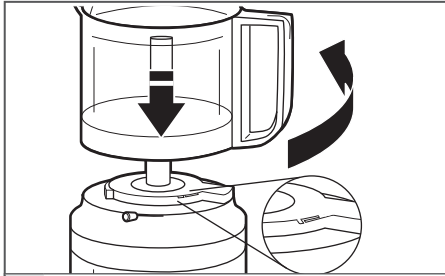
- 2** Pull the Blade straight up to unlock and remove it from the Work Bowl.



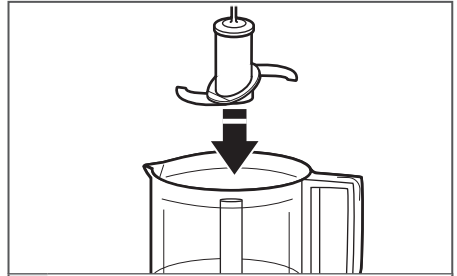
- 3** Hold the Base steady with one hand, and use the other hand to rotate the Work Bowl clockwise to unlock and lift it off of the Base.

PRODUCT USAGE

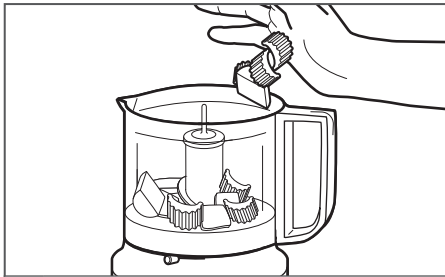
ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



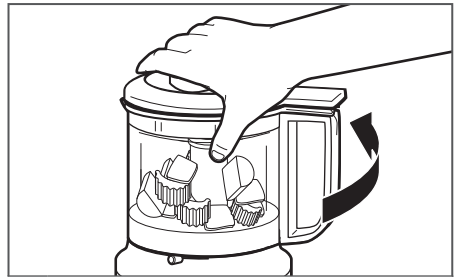
- 1** Be sure the Food Chopper is unplugged. Start with the Work Bowl handle facing front on the Base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



- 2** Fit the Blade over the shaft in the centre of the Work Bowl, rotate and press down until it locks into position.



- 3** Place ingredients to be processed inside the Work Bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 2.54 cm pieces.

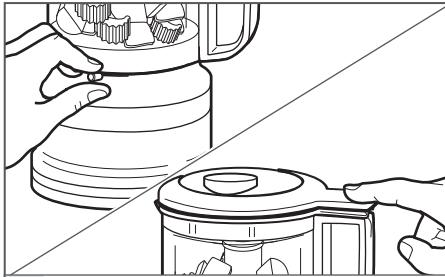


- 4** Place the Lid on the Work Bowl with the Lid handle facing front. Rotate the Lid handle to the right. The Lid will click when locked into place. Rotate the Lid counterclockwise to lock into place.

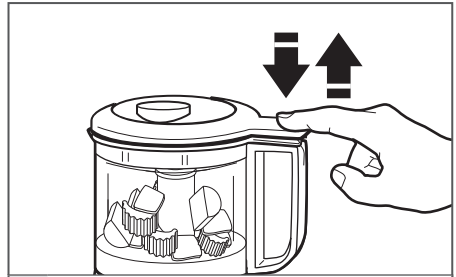
IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

NOTE: The Work Bowl and Lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.

PRODUCT USAGE



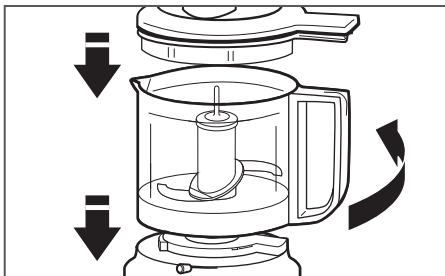
5 Slide the Speed Lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper. Do not chop any food for more than 30 seconds continuously; pause between uses.



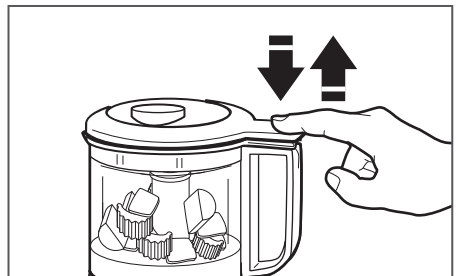
6 For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the Drizzle Basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the Pour Spout for easier serving.

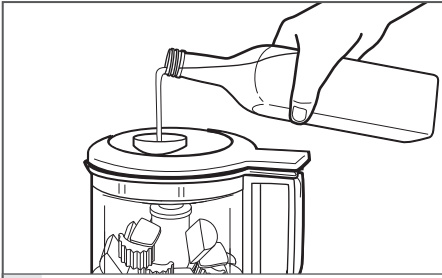


1 Place the Lid on the Work Bowl with the Lid handle facing front. Rotate the Lid handle to the right. Rotate the Lid counterclockwise to lock into place.

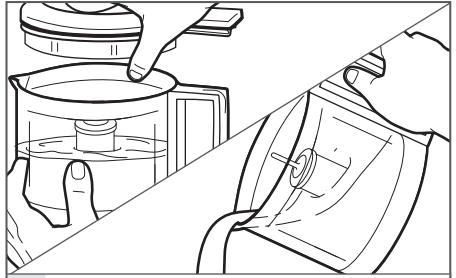


2 Press rapidly up and down on the PULSE/ON button to get your ingredients moving in the Work Bowl.

PRODUCT USAGE



- 3** Slowly pour liquids, such as oil, into the Drizzle Basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the Work Bowl.

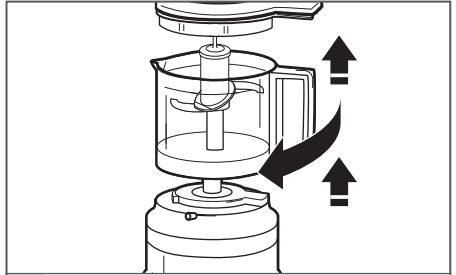


- 4** Once processing is complete, remove the Lid to use the Pour Spout.

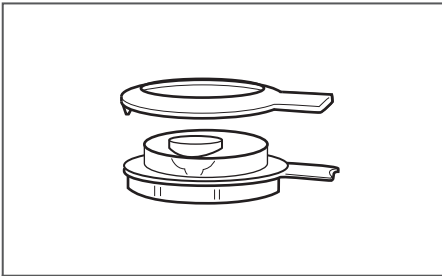
CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

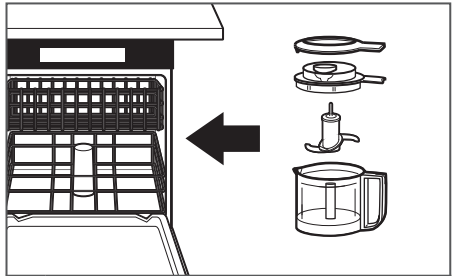
Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.



- 1** Unplug the Food Chopper. Remove the Work Bowl, Lid, and Blade.

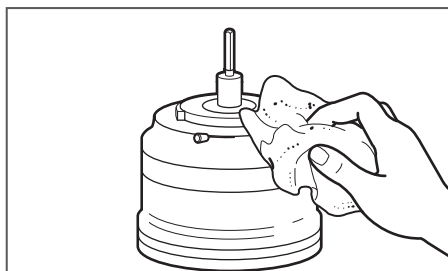


OPTIONAL: The Lid Ring can be removed for more detailed cleaning if necessary.



- 2** The Work Bowl, Lid, Lid Ring, and Blade can be washed in the top dishwasher rack or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

CARE AND CLEANING



- 3** Wipe the Base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the Base in water.

HELPFUL TIP: Wrap the cord counterclockwise around the Base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into an earthed outlet.**
- Do not remove earth prong.**
- Do not use an adapter.**
- Do not use an extension cord.**
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

- 1.** Is the Food Chopper plugged in?
- 2.** Make sure that the bowl and Lid are properly aligned and locked in place.
- 3.** Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
- 4.** Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
- 5.** Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Terms of KitchenAid Guarantee("Guarantee")" section.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - South Africa - UAE

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

FOR U.K.:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Rights Act 2015 says products must be as described, fit for purpose and of satisfactory quality. During the expected lifespan of your product your legal rights entitle you to the following:

- Up to 30 days: if your product is faulty, then you can get an immediate refund.
- Up to six months: if your product can't be repaired or replaced, then you're entitled to a full refund, in most cases.
- Up to six years: if your product does not last a reasonable length of time you may be entitled to some money back.

These rights are subject to certain exceptions. For detailed information please visit the Citizens Advice website www.adviceguide.org.uk or call 03454 04 05 06.

FOR IRELAND:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product under the European Communities (Certain Aspects of the Sale of Consumer Goods and Associated Guarantees Regulations 2003 (S.I. No. 11/2003)) and other enactments governing the sale of consumer goods.

FOR SOUTH AFRICA:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

During the expected lifespan of your product and where the products are not purchased online, your legal rights will entitle you to the following:

- You will be entitled to a full refund, if you did not have the opportunity to examine the product before delivery and if you rejected delivery of the product on the basis that the type and quality of the product was not as reasonably expected or did not reasonably conform to the material specifications.
- Within 5 business days after delivery: you may rescind your purchase and request a refund, if your purchase resulted from direct marketing.
- Within 10 business days after delivery: you will be entitled to a full refund, if it is found that the product was unsuitable for a particular purpose specifically communicated to you by the Guarantor.
- Within 15 business days after delivery: you will be entitled to a refund if: (i) the product was not delivered to you; or (ii) if you returned the product to the Guarantor.
- Within 6 months after delivery: you will be entitled to a refund or a replacement product, if the product is defective or fails to operate in terms of its specifications.

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Where you have purchased a product online your legal rights will be governed by the Electronic Communications and Transactions Act, 2002 and you will be entitled to the following:

- Within 7 days after conclusion of the transaction or after delivery: you may cancel your purchase without reason and without penalty.
- Within 30 days of the date of cancellation of the transaction: you will be entitled to receive a refund, if you have already made payment.
- You will only be liable for the direct costs of returning the product to the Guarantor.

FOR UAE:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or South Africa, or the United Arab Emirates (UAE).

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:

5KFC3516 Two years full guarantee from date of purchase.

c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.

d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.

e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:

- Repair of the defective product or product part, or
- Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.

f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

Email-Address U.K.: CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu

Email-Address IRELAND: CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu

Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

KitchenAid Africa
PO Box 52102
V&A Waterfront
Cape Town
8002

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: hello@kitchenaidafrica.com

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

g) The costs of repair, including spare parts, and any postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.

h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

a) **The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.**

b) **The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).**

c) **The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.**

d) **The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.**

e) **FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:**

Further or other claims, in particular claims for damages, are excluded unless liability is mandatory by law.

After expiry of the Guarantee period or for products for which the Guarantee does not apply, the KitchenAid customer service centres are still available to the end-customer for questions and information.

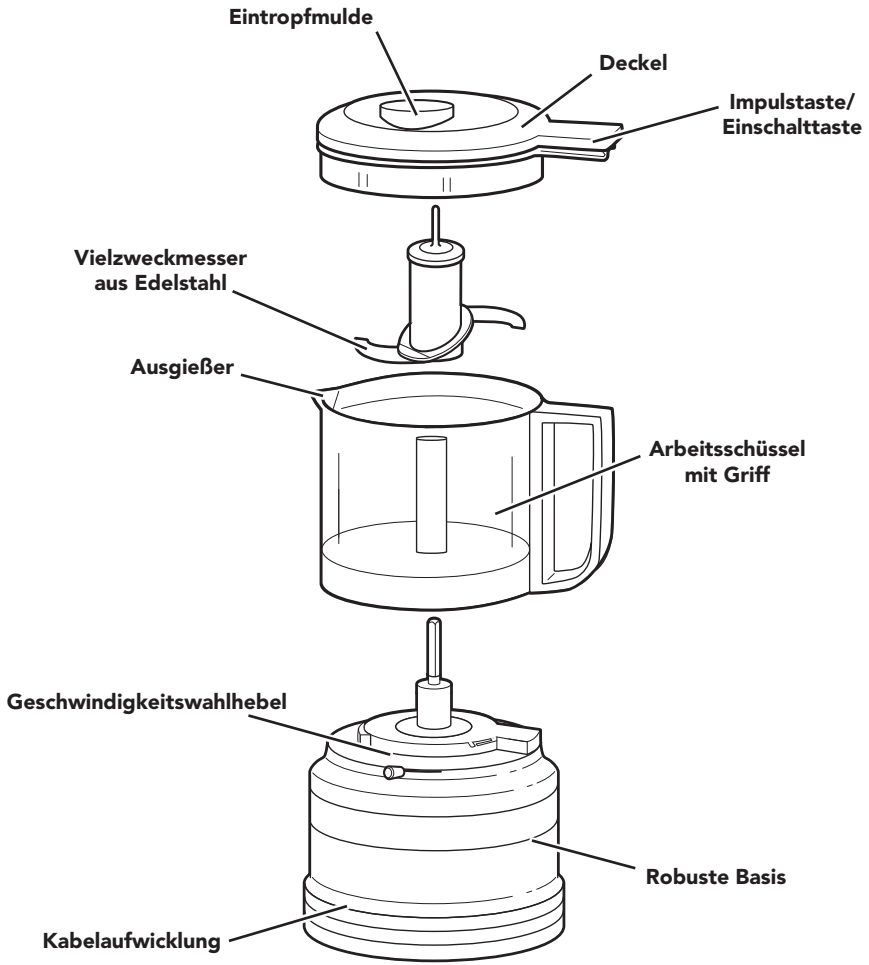
Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu
- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com
- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>

TEILE UND MERKMALE



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:

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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. Den Zerkleinerer nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
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. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.

9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
13. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter oder die Messer, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Zerkleinerer nicht in Betrieb ist.
14. Die Messer sind scharf. Seien Sie beim Anfassen der scharfen Messer und Schneiden sowie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung besonders vorsichtig.
15. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
16. Lassen Sie beschädigte Netzkabel vom Hersteller oder den autorisierten Servicepartner oder sonstigen qualifizierten Personen austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
17. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
18. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie das Messer nie auf das Basisteil, ohne die Schüssel vorher sorgfältig zu befestigen.
19. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
20. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung des Deckels zu umgehen.
21. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
22. 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.
23. Gießen Sie heiße Flüssigkeiten besonders vorsichtig in den Zerkleinerer, da diese als Folge plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät herauspritzen können.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:

www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu

PRODUKTSICHERHEIT

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung: 220–240 Volt


Frequenz: 50–60 Hertz

Leistung: 240 Watt

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

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

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- 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.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EU und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie).

VERWENDUNG DES PRODUKTS

ZERHACKEN ODER PÜRIEREN – EMPFEHLUNGEN ZUR RICHTIGEN EINSTELLUNG

Im Zerkleinerer können Sie für Ihre Lieblingsrezepte frisches Obst und Gemüse oder Nüsse zerhacken sowie Petersilie, Schnittlauch oder Knoblauch zerkleinern. Pürieren Sie gekochtes Obst und Gemüse für Säuglingsnahrung oder als Basis für Saucen oder Suppen. Sie können auch Semmelbrösel herstellen oder rohes Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten. Die Eintropfmulde und der Ausgießer erleichtern die Zubereitung von Mayonnaise und Dressings.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse sollten größere Zutaten vor dem Verarbeiten in etwa 2,5 cm große Würfel geschnitten werden. So kann außerdem eine größere Menge gleichzeitig verarbeitet werden.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Zerkleinerer, da diese das Gerät beschädigen könnten.

EMPFOHLENE ZUTATEN	VOR DEM VERARBEITEN	MENGE	EINSTELLUNG
FRISCHES OBST UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden.	bis zu 350 g (3 Tassen)	1 oder 2
GEKOCHTES OBST UND GEMÜSE	In 2,5 cm große Stücke schneiden.	bis zu 300 g (2.5 Tassen)	2
FLÜSSIGKEITEN/ EMULSIONEN (WIE MAYONNAISE ODER SALATDRESSING)	Trockene Zutaten oder dickere feuchte Zutaten in die Arbeitsschüssel geben; anschließend Öl oder Flüssigkeiten über die Eintropfmulde während der Verarbeitung hinzugeben.	bis zu 200 g (1.5 Tassen)	2

VERWENDUNG DES PRODUKTS

EMPFOHLENE ZUTATEN	VOR DEM VERARBEITEN	MENGE	EINSTELLUNG
FLEISCH	Fleisch sollte roh sein und für optimale Ergebnisse in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.	bis zu 227 g gleichzeitig	1 oder 2
KRÄUTER UND GEWÜRZE	Kräuter und Gewürze ohne besondere Vorbereitung in die Schüssel geben.	bis zu 350 g (3 Tassen)	1
BROT, PLÄTZCHEN ODER CRACKER	Brot, Cracker oder Plätzchen vor dem Verarbeiten in Stücke brechen, die in die Schüssel passen.	bis zu 350 g (3 Tassen)	1
NÜSSE	Nüsse ohne besondere Vorbereitung in die Schüssel geben.	bis zu 350 g (3 Tassen)	2

TIPP: Verwenden Sie die Impulstaste für eine höhere Konsistenz oder ein grob gehacktes Ergebnis.

VORBEREITEN DES ZERKLEINERER FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

WARNUNG

Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Vor dem ersten Verwenden

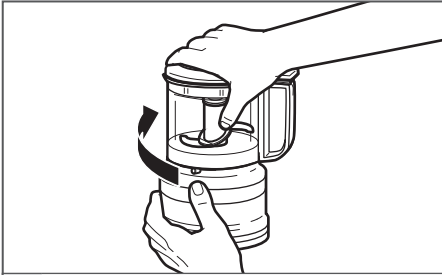
Bevor Sie den Zerkleinerer zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel und das Messer in warmem Seifenwasser waschen. Sie können Arbeitsschüssel, Deckel und Messer auch im Oberkorb einer Spülmaschine reinigen.

Wenn Sie den Zerkleinerer nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

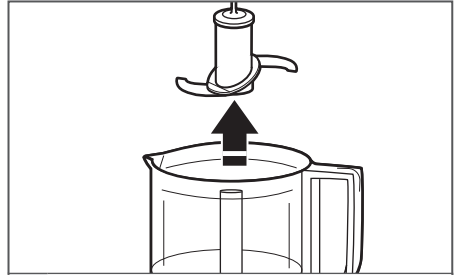
DEMONTIEREN DES ZERKLEINERER

So demontieren Sie den Zerkleinerer vor dem Reinigen oder zum Entnehmen von Zutaten aus der Arbeitsschüssel:



1

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerkleinerer gezogen ist. Halten Sie den Deckel wie gezeigt und drehen Sie ihn zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel dann von der Arbeitsschüssel ab.



2

Ziehen Sie das Messer zum Entriegeln gerade nach oben und nehmen Sie es aus der Arbeitsschüssel.

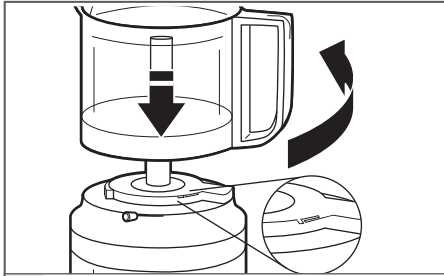


3

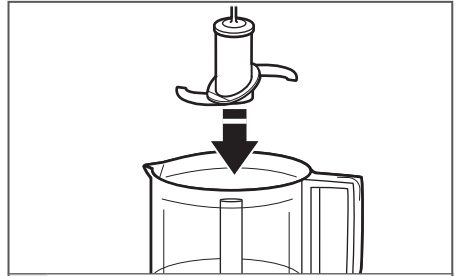
Halten Sie die Basis mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen Hand die Arbeitsschüssel zum Entriegeln im Uhrzeigersinn; heben Sie die Schüssel von der Basis.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

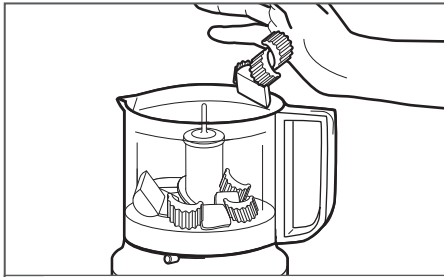
MONTIEREN UND VERWENDEN DES ZERKLEINERER



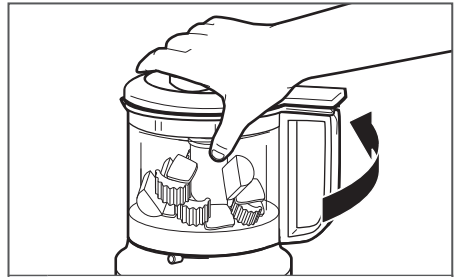
- 1** Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Zerkleinerer gezogen ist. Richten Sie den Griff der Arbeitsschüssel an der Vorderseite der Basis aus. Drehen Sie zum Verriegeln den Griff 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn. Bei korrekter Montage zeigt der Griff nach rechts.



- 2** Setzen Sie das Messer auf die Welle in der Schüsselmitte und drücken Sie es unter Drehen nach unten, bis es einrastet.



- 3** Geben Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel. Für ein gleichmäßiges Ergebnis müssen Obst, Gemüse und Fleisch in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.

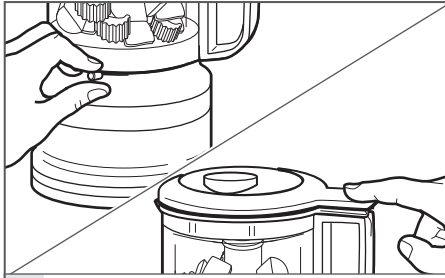


- 4** Setzen Sie den Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass der Griff nach vorn zeigt. Drehen Sie den Deckelgriff nach rechts. Der Deckel rastet hörbar ein. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

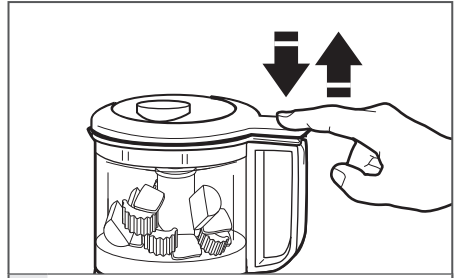
WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Kaffeebohnen oder harte Gewürze wie Muskat im Zerkleinerer, da diese das Gerät beschädigen könnten.

HINWEIS: Arbeitsschüssel und Deckel müssen verriegelt sein, damit der Zerkleinerer arbeitet.

VERWENDUNG DES PRODUKTS



- 5** Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, um den Zerkleinerer zu starten. Legen Sie nach maximal 30 Sekunden eine Pause ein.

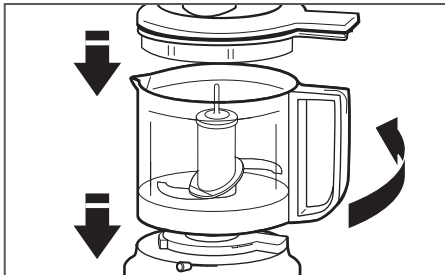


- 6** Drücken Sie zum groben Zerkhacken immer wieder kurz auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

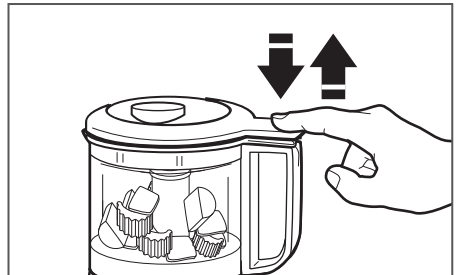
DEUTSCH

VERWENDEN VON EINTROPFMULDE UND AUSGIESSER

Die Eintropfmulde dient zum komfortablen Hinzufügen von Flüssigkeiten während der Verarbeitung, zum Beispiel für Dressings, Mayonnaise, Emulsionen, Saucen usw. Verwenden Sie den Ausgießer zum einfacheren Servieren.

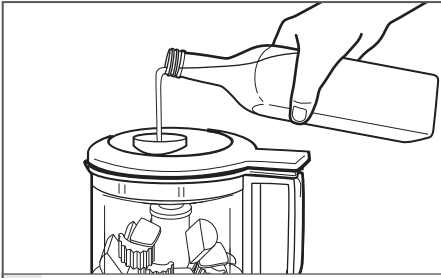


- 1** Setzen Sie den Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass der Griff nach vorn zeigt. Drehen Sie den Deckelgriff nach rechts. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

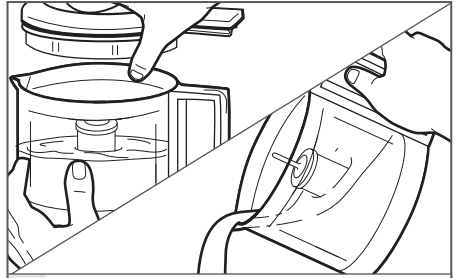


- 2** Drücken Sie mehrfach schnell auf die **IMPULS-/EINSCHALTASTE**, damit die Zutaten in der Arbeitsschüssel verarbeitet werden.

VERWENDUNG DES PRODUKTS



3 Gießen Sie Flüssigkeiten wie Öl langsam in die Eintropfmulde. Die Flüssigkeit wird gründlich in die in der Arbeitsschüssel befindlichen Zutaten eingearbeitet.

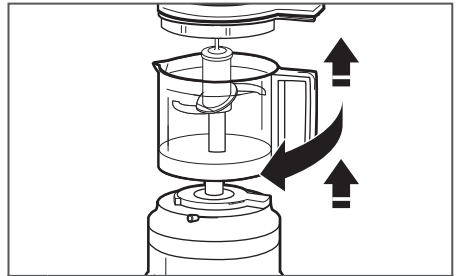


4 Nehmen Sie nach dem Verarbeiten den Deckel ab, um den Ausgießer zu verwenden.

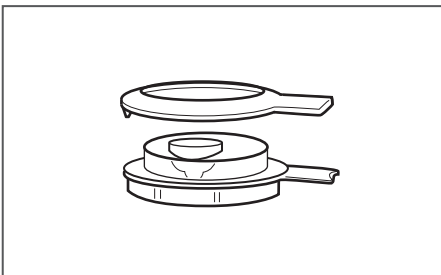
PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG

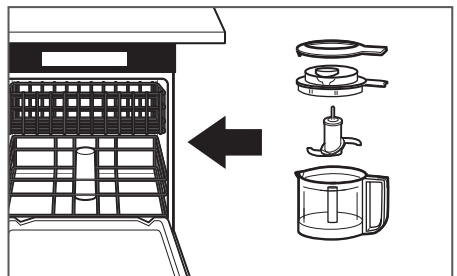
Gefahr von Schnittverletzungen
Klingen vorsichtig handhaben.
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.



1 Ziehen Sie den Netzstecker des Zerkleinerers. Nehmen Sie Arbeitsschüssel, Deckel und Messer ab.

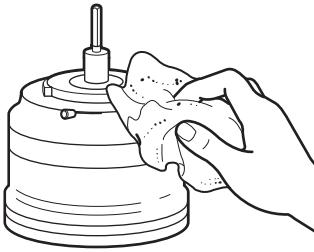


OPTIONAL: Der Deckelring kann für eine noch gründlichere Reinigung bei Bedarf abgenommen werden.



2 Arbeitsschüssel, Deckel, Deckelring und Messer können im Oberkorb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Oder spülen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie die Teile ab.

PFLEGE UND REINIGUNG



3

Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser.

PRAKTISCHER TIPP: Sie können das Kabel bequem gegen den Uhrzeigersinn um die Basis wickeln, damit es bei Nichtverwendung nicht im Weg ist.

HINWEIS: Wenn Sie den Zerkleinerer nach dem Reinigen wieder montieren, nimmt er weniger Platz weg.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

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

Sollte Ihr Zerkleinerer nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

1. Ist der Zerkleinerer mit dem Netz verbunden?
2. Prüfen Sie, ob Schüssel und Deckel richtig ausgerichtet und verriegelt sind.
3. Drücken Sie die IMPULS-/EINSCHALTASTE in schneller Folge. Halten Sie sie nicht dauerhaft gedrückt.
4. Trennen Sie den Zerkleinerer vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
5. Ist die Sicherung im Stromkreis des Zerkleinerer in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „KitchenAid Garantiebedingungen („Garantie“)“ genannten Stellen.

Bringen Sie den Zerkleinerer 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 1.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 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:
- 5KFC3516 Zwei Jahre garantie 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 Versandungsverpackung 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.

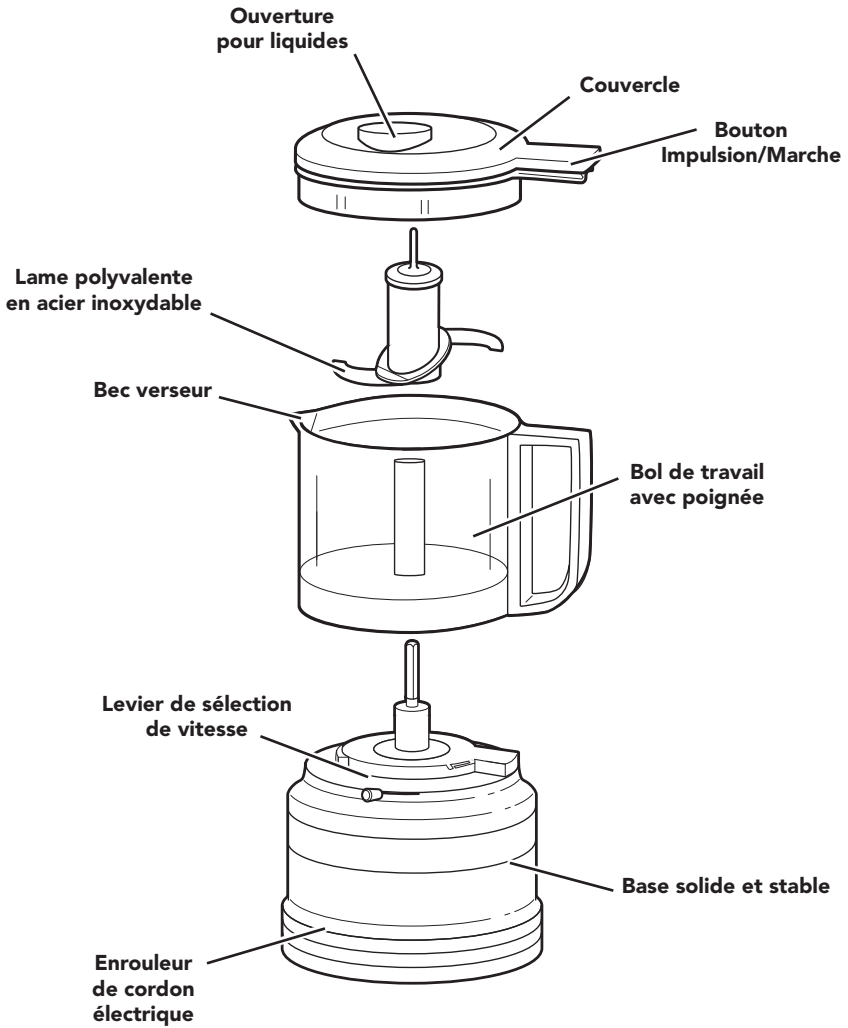
Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

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

PIÈCES ET FONCTIONS



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le hachoir dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seules si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
4. Union européenne uniquement : l'appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenne uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants. Les jeunes enfants doivent être sous étroite surveillance s'ils se chargent du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

7. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
13. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement du hachoir, gardez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame polyvalente pendant qu'elle tourne. N'utilisez une spatule que si le hachoir n'est pas sous tension.
14. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout danger.
17. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher le chargeur, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
18. Afin d'éviter les risques de blessures, ne placez jamais la lame polyvalente sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
19. Fixez correctement le couvercle avant de mettre l'appareil sous tension.
20. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
21. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.
22. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés
 - dans les cuisines de fermes
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel
 - dans les cuisines de gîtes.
23. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le hachoir, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante :

www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 240 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage

L'emballage est recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant 


Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.



- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (directive RoHS).

UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS POUR HACHER/RÉDUIRE EN PURÉE

Le hachoir peut hacher des fruits et des légumes crus ou des noix, émincer du persil, de la ciboulette ou de l'ail et ainsi préparer facilement vos recettes préférées. Réduisez des fruits ou des légumes cuits en purée pour préparer des repas pour bébé ou des bases de soupes ou de sauces. Vous pouvez également préparer de la chapelure ou hacher de la viande crue. Servez-vous de l'ouverture pour liquides et du bec verseur pour préparer facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, coupez les gros aliments en dés d'environ 2,5 cm avant de les mixer. Cette étape permet également de préparer une plus grande quantité d'ingrédients à la fois.

IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le hachoir.

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	1 ou 2
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Coupés en morceaux de 2,5 cm	Jusqu'à 300 g (2.5 tasses)	2
LIQUIDES/ÉMULSIONS (MAYONNAISE OU VINAIGRETTE PAR EXEMPLE)	Placez les ingrédients secs ou les ingrédients liquides plus épais dans le bol puis servez-vous de l'ouverture pour liquides pour ajouter les huiles ou les liquides nécessaires à la préparation.	Jusqu'à 200 g (1.5 tasses)	2

UTILISATION DU HACHOIR

ALIMENTS	PRÉPARATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
VIANDE	Pour de meilleurs résultats, la viande doit être crue et coupée en morceaux de 2,5 cm.	Jusqu'à 227 g à la fois	1 ou 2
HERBES ET ÉPICES	Ajoutez les herbes et les épices telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	1
PAIN, COOKIES OU BISCUITS	Avant de mixer le pain, les cookies ou les biscuits, cassez-les en morceaux afin qu'ils rentrent dans le bol.	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	1
NOIX	Ajoutez les noix telles quelles, aucune préparation n'est requise.	Jusqu'à 350 g (3 tasses)	2

CONSEIL : Utilisez le mode Impulsion pour une meilleure consistance ou pour hacher grossièrement vos ingrédients.

INSTALLATION DU HACHOIR EN VUE DE SON UTILISATION

**AVERTISSEMENT**
Risque de coupure
Manipulez les lames avec précaution.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Avant la première utilisation

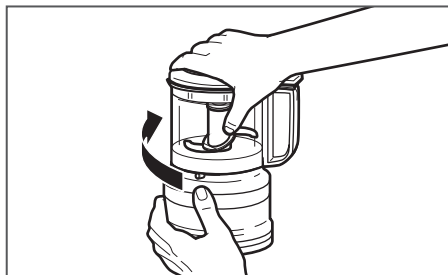
Avant d'utiliser le hachoir pour la première fois, nettoyez le bol, le couvercle et la lame polyvalente dans de l'eau chaude savonneuse. Tous trois peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le hachoir après l'avoir nettoyé.

UTILISATION DU HACHOIR

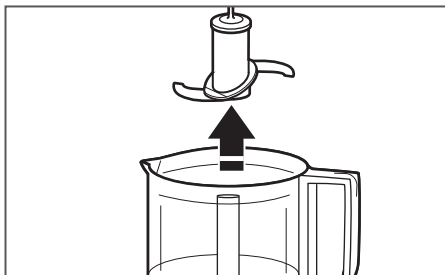
DÉMONTAGE DU HACHOIR

Suivez les instructions ci-dessous pour démonter le hachoir afin de le nettoyer et de retirer les ingrédients du bol de travail.



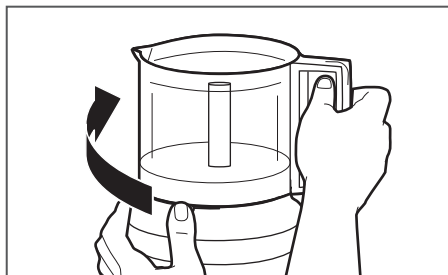
1

Assurez-vous que le hachoir est débranché. Tenez le couvercle comme illustré, puis faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez ensuite le couvercle du bol de travail.



2

Soulevez la lame polyvalente à la verticale pour la déverrouiller et retirez-la du bol.

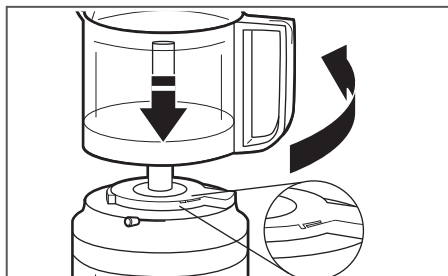


3

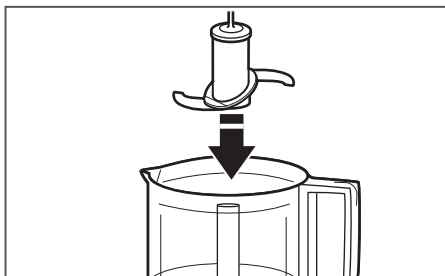
Maintenez la base en place d'une seule main. Utilisez votre autre main pour faire pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le déverrouiller et le retirer de la base.

UTILISATION DU HACHOIR

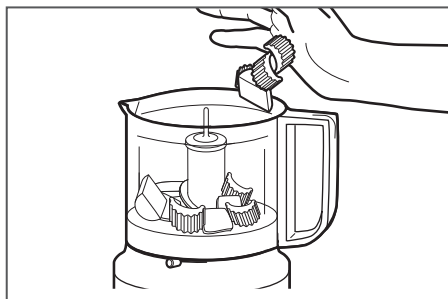
ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU HACHOIR



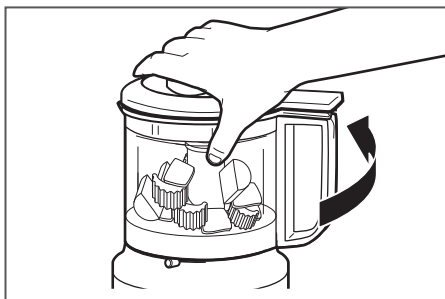
1 Assurez-vous que le hachoir est débranché. Positionnez la poignée du bol vers l'avant de la base. Tournez la poignée à 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Lorsqu'elle est correctement montée, la poignée est orientée vers la droite.



2 Insérez la lame polyvalente sur l'arbre de commande au centre du bol, faites-la pivoter et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée.



3 Placez les ingrédients à hacher dans le bol. Pour assurer une consistance uniforme aux aliments préparés, coupez les fruits, les légumes et la viande en morceaux de 2,5 cm.

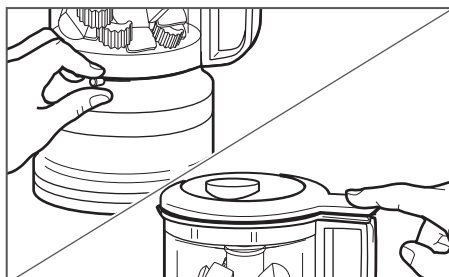


4 Placez le couvercle sur le bol de travail avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Vous entendrez un clic lorsque le couvercle se verrouille correctement. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

IMPORTANT : ne mixez pas de grains de café ou des épices dures, notamment des noix de muscade, car cela pourrait endommager le hachoir.

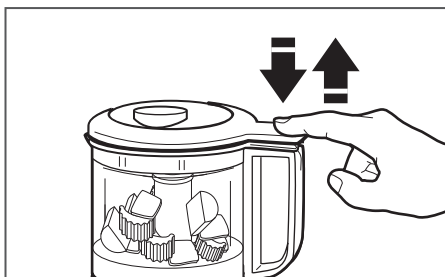
REMARQUE : le bol de travail et le couvercle doivent être verrouillés pour que le hachoir fonctionne.

UTILISATION DU HACHOIR



5

Poussez le levier de sélection vers la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton **IMPULSION/MARCHE** pour mettre le hachoir en marche. Ne hachez pas d'aliments pendant plus de 30 secondes consécutives, faites une pause en deux utilisations.



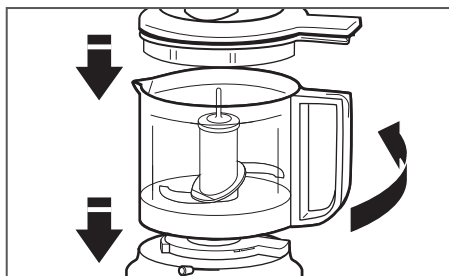
6

Pour hacher grossièrement vos ingrédients, pressez et relâchez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** jusqu'à obtention du résultat souhaité.

FRANÇAIS

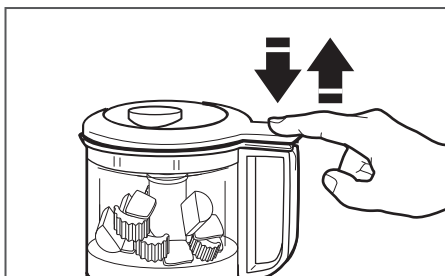
UTILISATION DE L'OUVERTURE POUR LIQUIDES ET DU BEC VERSEUR

Utilisez l'ouverture pour liquides pour ajouter facilement les ingrédients liquides pendant que vous mixez les aliments afin de préparer des vinaigrettes, des mayonnaises, des émulsions, des sauces, etc. Utilisez le bec verseur pour faciliter le service.



1

Placez le couvercle sur le bol avec la poignée vers l'avant. Tournez la poignée du couvercle vers la droite. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



2

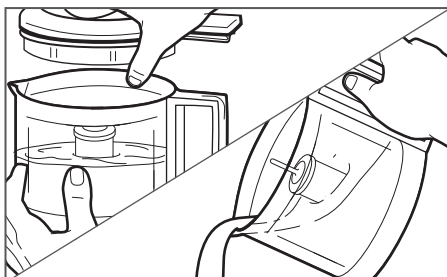
Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas pour mettre en mouvement les ingrédients dans le bol.

UTILISATION DU HACHOIR



3

Versez lentement les liquides comme l'huile dans l'ouverture pour liquides. Le liquide se mélange de manière efficace et homogène aux ingrédients soumis à l'effet de tourbillon dans le bol.



4

Une fois le mélange terminé, retirez le couvercle pour utiliser le bec verseur.

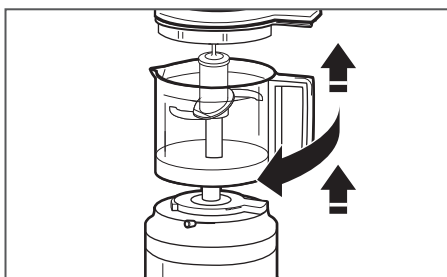
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

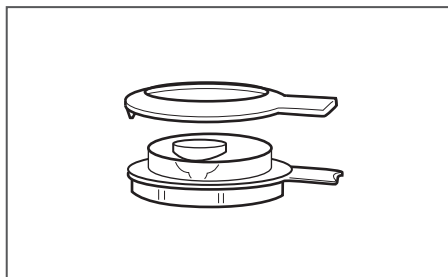
Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

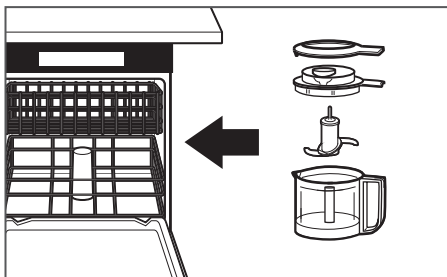


1

Débranchez le hachoir. Retirez le bol, le couvercle et la lame polyvalente.



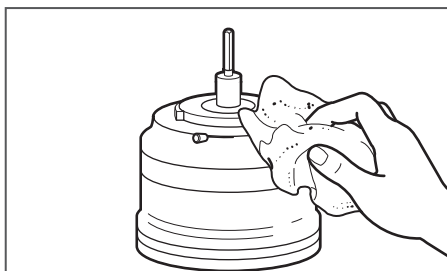
FACULTATIF : si nécessaire, l'anneau du couvercle peut être retiré pour un nettoyage approfondi.



2

Le bol de travail, le couvercle, l'anneau du couvercle et la lame polyvalente peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents corrosifs. Ne plongez jamais la base dans l'eau.

CONSEIL : pour faciliter le rangement de l'appareil, enroulez le cordon autour de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : pour faciliter le rangement de l'appareil, réassemblez toujours le hachoir après l'avoir nettoyé.

DÉPANNAGE

! AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Si votre hachoir fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le hachoir est-il branché ?
2. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés.
3. Poussez rapidement le bouton **IMPULSION/MARCHE** vers le haut et vers le bas. Ne le maintenez pas vers le bas en continu.
4. Débranchez le hachoir puis rebranchez-le à la prise de courant.
5. Le fusible du circuit électrique du hachoir fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, consultez la section « Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie ») ».

Ne retournez pas le hachoir au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

5KFC3516 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@rlou.com

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com

(Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
 - il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
 - s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou
- 2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

Article 1648 § 1 du Code civil français

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

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

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Opening in het deksel voor het toevoegen van vloeistoffen

Deksel

Pulse/aan-knop

Roestvrijstalen
multifunctioneel
multifunctioneel mes

Gietsluit

Mengkom
met handvat

Hendel voor
snelheidsselectie

Robuust voetstuk

Opberging van
het netsnoer

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:



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 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. Plaats de hakmolen niet in water of andere vloeistoffen, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
4. Alleen Europese Unie: apparaten mogen worden gebruikt 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.
5. Alleen Europese Unie: dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
6. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
7. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.

PRODUCTVEILIGHEID

8. Raak geen bewegende onderdelen aan.
9. Gebruik geen apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, of na een defect of nadat het apparaat op een of andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/ after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
10. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
11. Gebruik het apparaat nooit buiten.
12. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
13. Houd handen en keukengerei uit de buurt van bewegende messen tijdens het verwerken van etenswaren; dit om het risico van ernstig letsel of beschadiging van de hakmolen te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer de hakmolen niet in werking is.
14. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmesses, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
15. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
16. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
17. Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdert 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.
18. Om het risico op verwondingen te voorkomen, mag u nooit messen op het voetstuk aanbrengen zonder eerst de kom correct op zijn plaats te hebben gezet.
19. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
20. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
21. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
22. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - op boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen
 - in "bed en breakfast"-gelegenheden.
23. Wees voorzichtig als u een hete vloeistof in de hakmolen giet. De vloeistof kan door een plotse stoomstoot uit het apparaat worden gestoten.

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: 240 watt

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

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

HET PRODUCT GEBRUIKEN

TABEL MET AANBEVELINGEN VOOR HAKKEN EN PUREREN

Gebruik de hakmolen om rauw fruit en groenten of noten te hakken, en peterselie, bieslook of look fijn te hakken voor een makkelijke bereiding van uw favoriete recepten. Pureer gekookt fruit of groenten om babyvoeding te maken, of om als basis voor soepen en sauzen te gebruiken. U kunt ook broodkruimels maken of rauw vlees malen. Gebruik de kleine opening in het deksel, voor het makkelijk, druppelsgewijs toevoegen van vloeistoffen, en de gietruit om eenvoudig mayonaise en dressings te maken en serveren.

OPMERKING: Voor het beste resultaat moeten grotere stukken voedsel in blokjes van ongeveer 2,5 cm worden gesneden vóór verwerking. Deze stap maakt het ook mogelijk om meer voedsel in een keer te verwerken.

BELANGRIJK: Verwerk geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; die kunnen de hakmolen beschadigen.

AANBEVOLEN VOEDSEL	VOORBEREIDEN VOOR VERWERKING	HOEVEELHEID	INSTELLING
RAUW FRUIT & GROENTEN	Snijd in stukjes van 2,5 cm.	Tot 350 g (3 koppen)	1 of 2
GEKOOKT FRUIT & GROENTEN	Snijd in stukjes van 2,5 cm.	Tot 300 g (2.5 koppen)	2
VLOEISTOFFEN/ EMULSIES (ZOALS MAYONAISE OF SALADEDRESSINGS)	Plaats de droge ingrediënten, of dikkere natte ingrediënten in de mengkom; gebruik dan de kleine opening in het deksel om oliën of vloeistoffen aan het mengsel toe te voegen tijdens het gebruik.	Tot 200 g (1.5 koppen)	2

HET PRODUCT GEBRUIKEN

AANBEVOLEN VOEDSEL	VOORBEREIDEN VOOR VERWERKING	HOEEVEELHEID	INSTELLING
VLEES	Vlees moet rauw zijn, en in stukken van 2,5 cm zijn gesneden voor de beste resultaten.	Tot 227 g tegelijk	1 of 2
KRUIDEN & SPECERIJEN	Voeg kruiden en specerijen zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 350 g (3 koppen)	1
BROOD, KOEKJES OF CRACKERS	Breek brood, crackers of koekjes in stukken die in de kom passen voordat u deze verwerkt.	Tot 350 g (3 koppen)	1
NOTEN	Voeg noten zo toe, er is geen voorbereiding nodig.	Tot 350 g (3 koppen)	2

TIP: Gebruik de Pulse-functie voor een betere consistentie of voor grof gehakte resultaten.

DE HAKMOLEN VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING

Gevaar voor snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

Vóór het eerste gebruik

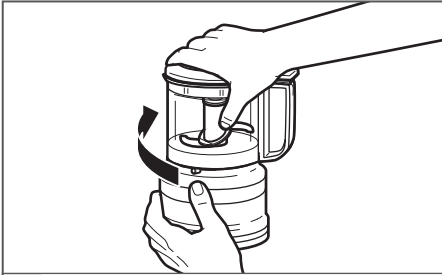
Voordat u de hakmolen voor de eerste keer gebruikt, dienen de mengkom, het deksel en het multifunctioneel mes in warm sop te worden afgewassen. De mengkom, het deksel en het multifunctioneel mes kunnen ook in het bovenste rek van een vaatwasser worden afgewassen.

Zet de hakmolen altijd terug in elkaar na het schoonmaken om hem handig op te bergen.

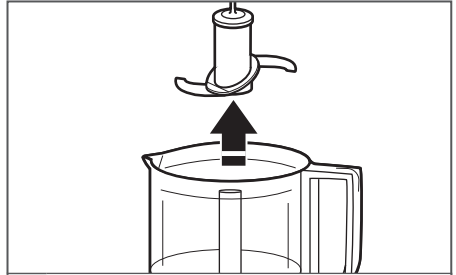
HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE HAKMOLEN DEMONTEREN

Volg deze instructies om de hakmolen te demonteren, om hem te reinigen en bij het verwijderen van ingrediënten uit de mengkom.



- 1** Zorg ervoor dat de stekker van de hakmolen uit het stopcontact is genomen. Houd het deksel zoals afgebeeld, en draai naar rechts om te ontgrendelen. Til vervolgens het deksel van de mengkom.



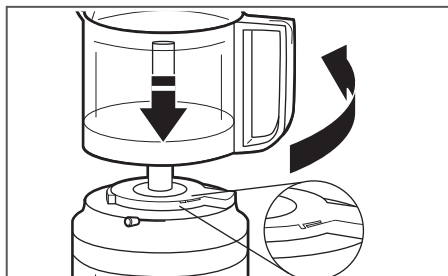
- 2** Trek het multifunctioneel mes recht omhoog om het te ontgrendelen en neem het uit de mengkom.



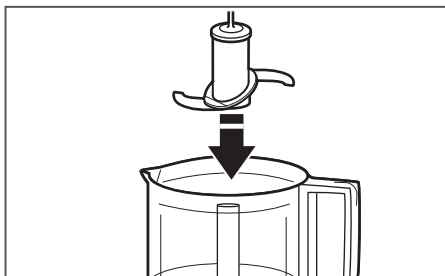
- 3** Houd het voetstuk stevig vast met een hand, en gebruik het andere hand om de mengkom met de klok mee te draaien om die te ontgrendelen en van het voetstuk te nemen.

HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE HAKMOLEN MONTEREN EN BEDIENEN



- 1** Zorg ervoor dat de stekker van de hakmolen uit het stopcontact is genomen. Begin met het handvat van de mengkom dat op het voetstuk naar voren is gericht. Draai het handvat 90° naar links om het te vergrendelen. Als de hakmolen juist is gemonteerd, staat het handvat nu naar rechts.



- 2** Plaats het multifunctioneel mes over de as in het midden van de mengkom, draai en duw het omlaag totdat het in de juiste stand vastklikt.



- 3** Plaats de ingrediënten die u wilt verwerken in de mengkom. Snijd fruit, groenten en vlees in stukken van 2,5 cm voor een uniforme consistentie van versneden producten.

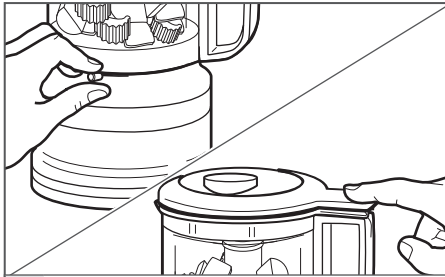


- 4** Plaats het deksel op de grote mengkom met het handvat van het deksel naar voren gericht. Draai het handvat van het deksel naar rechts. Het deksel zal klikken wanneer het is vergrendeld. Draai het handvat naar links om het te vergrendelen.

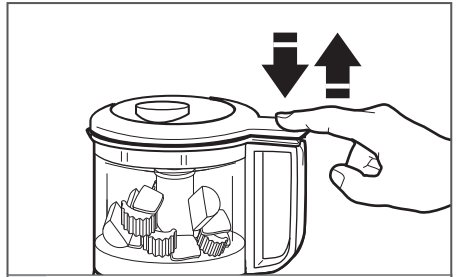
BELANGRIJK: Verwerk geen koffiebonen of harde specerijen zoals nootmuskaat; die kunnen de hakmolen beschadigen.

OPMERKING: De hakmolen werkt alleen als de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten.

HET PRODUCT GEBRUIKEN



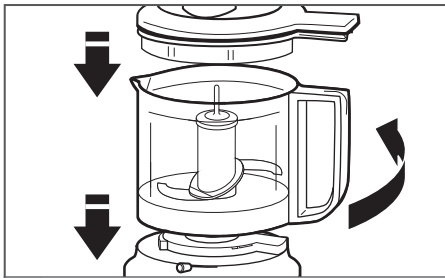
- 5** Schuif de snelheidshendel naar de gewenste stand. Druk de PULSE/AAN-KNOP in om de hakmolen te starten. Hak voedsel niet langer dan 30 seconden achter elkaar; pauzeer voordat u de hakmolen weer gebruikt.



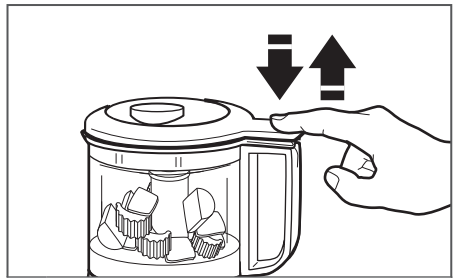
- 6** Gebruik voor een grover gehakt resultaat een pulserende beweging om de PULSE/AAN-KNOP snel in te drukken en weer los te laten tot de gewenste resultaten werden bereikt.

DE OPENING IN HET DEKSEL VOOR HET TOEVOEGEN VAN VLOEISTOFFEN EN GIETTUIT GEBRUIKEN

Gebruik de kleine opening in het deksel om gemakkelijk vloeibare ingrediënten tijdens de verwerking toe te voegen, om dressings, mayonaises, emulsies, sauzen, en nog veel meer te maken. Gebruik de giettuit om gemakkelijker te serveren.



- 1** Plaats het deksel op de grote mengkom met het handvat van het deksel naar voren gericht. Draai het handvat van het deksel naar rechts. Draai het handvat naar links om het te vergrendelen.



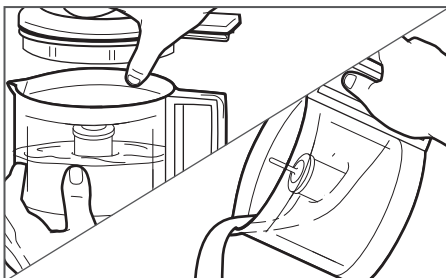
- 2** Druk op de PULSE/AAN-KNOP met een snelle verticale beweging om uw ingrediënten in de mengkom in beweging te krijgen.

HET PRODUCT GEBRUIKEN



3

Giet vloeistoffen, zoals olie, langzaam door de kleine opening in het deksel. De vloeistof zal efficiënt en grondig onder de ingrediënten worden gemengd terwijl ze in de mengkom rondraaien.



4

Zodra de verwerking is voltooid, verwijder het deksel om de gietuit te gebruiken.

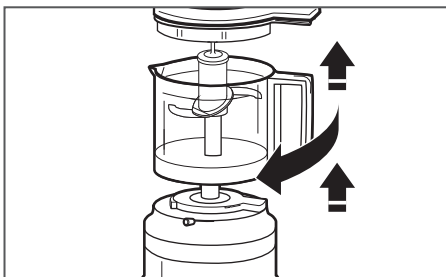
ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor snijwonden

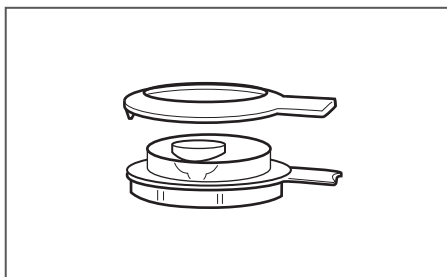
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

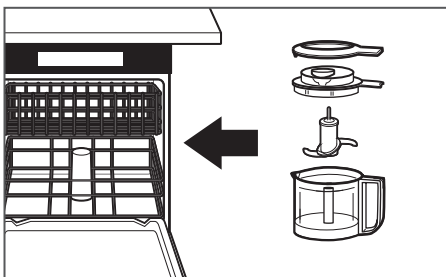


1

Neem de stekker van de hakmolen uit het stopcontact. Verwijder de mengkom, het deksel en het multifunctioneel mes.



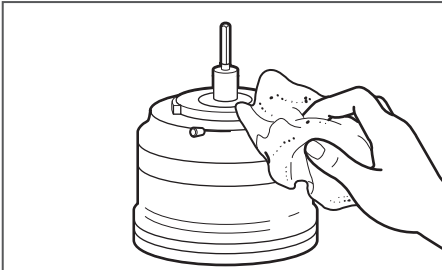
OPTIONEEL: De dekselring kan voor een gedetailleerde reiniging worden verwijderd indien nodig.



2

De mengkom, het deksel, dekselring, en het multifunctioneel mes kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser worden gewassen; of was alle onderdelen in warm sop. Spoel en droog ze af.

ONDERHOUD EN REINIGING



3

Veeg het voetstuk schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Dompel het voetstuk niet in water.

NUTTIGE TIP: Wikkel het snoer tegen de klok in rond het voetstuk om de hakmolen makkelijk op te bergen.

OPMERKING: Zet de hakmolen altijd terug in elkaar na het schoonmaken om hem handig op te bergen.

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.

Indien uw hakmolen niet naar behoren werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de hakmolen in het stopcontact?
2. Zorg dat de mengkom en het deksel goed op hun plaats zitten en vergrendeld zijn.
3. Druk op de PULSE/AAN-KNOP met een snelle verticale beweging. Houd de knop niet voortdurend ingedrukt.
4. Neem de stekker van de hakmolen uit het stopcontact en steek deze er weer in.
5. Is de zekering in de voeding van de hakmolen in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of het circuit gesloten is.

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan het hoofdstuk "Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie')".

Retourneer de hakmolen niet aan de winkel, omdat ze geen after sales service 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:

5KFC3516 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**

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>