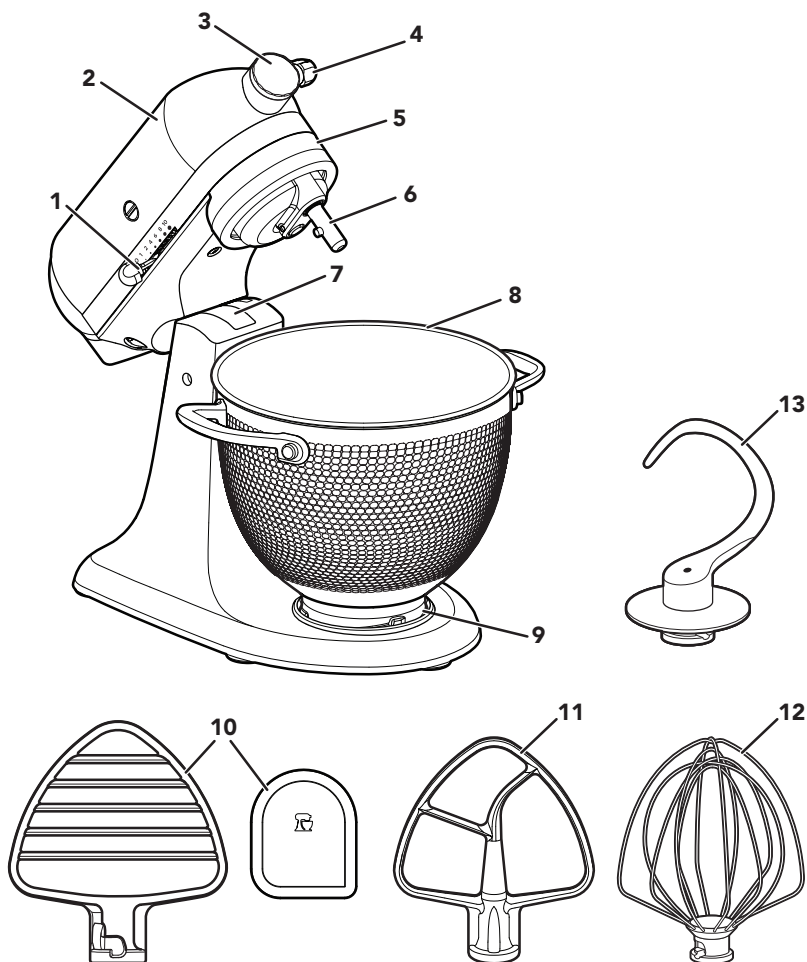


COMPONENTI E FUNZIONI



- 1. Leva di controllo della velocità
- 2. Testa del motore
- 3. Attacco per accessori
- 4. Manopola dell'attacco
- 5. Leva di bloccaggio della testa del motore (non visibile nell'immagine)
- 6. Albero della frusta
- 7. Vite di regolazione altezza della frusta (non visibile nell'immagine)
- 8. Ciotola
- 9. Dispositivo di fissaggio alla ciotola
- 10. Frusta da pasticceria in acciaio inox* e spatola in nylon* **
- 11. Frusta piatta in acciaio inox*
- 12. Frusta a fili in acciaio inox*
- 13. Gancio impastatore in acciaio inox*

*Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Questi termini indicano quanto segue:

⚠ PERICOLO

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

⚠ AVVERTENZA

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si usa un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito:


1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
4. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare.

5. Per l'Unione europea e altri paesi che richiedono gli standard IEC: Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
6. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
7. Spegnerne l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti, ma anche spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
10. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
12. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.
14. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore dal robot da cucina.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

17. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare la ciotola del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.
18. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web www.kitchenaid.it/suggerimenti-prodotti o www.KitchenAid.eu.



⚠️ AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Potenza: 300 W per il modello 5KSM180

Voltaggio: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina. Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

NOTA: il macina cereali (5KGM) non è compatibile con i robot da cucina con corpo motore mobile per i modelli della serie 5KSM180.

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

VELOCITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1	Mescolare	Frusta piatta*	Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la Velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Miscelare lentamente	Frusta piatta* Gancio impastatore*	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolci, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi.
	Mescolare	Frusta da pasticceria*	Incorporare il burro alla farina per preparare la pasta frolla; ridurre in purea frutta e verdura.

*Disponibile anche come accessorio opzionale.

VELOCITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
4	Miscelare, sbattere	Frusta piatta* Frusta a fili*	Per lavorare composti di media densità, come l'impasto per i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte.
		Frusta da pasticceria*	Per sfilacciare la carne.
6	Sbattere, amalgamare	Frusta piatta* Frusta a fili*	Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.
8	Sbattere velocemente, montare	Frusta a fili*	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.
10	Montare velocemente		Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

NOTA: la leva di controllo della velocità può essere impostata tra le velocità elencate nella tabella precedente per ottenere le velocità 3, 5, 7 e 9 se è necessaria una regolazione più precisa. Per spostare agevolmente la leva di controllo della velocità, sollevarla leggermente verso l'alto man mano che la si sposta sulle diverse impostazioni in una direzione qualsiasi.

IMPORTANTE: non superare la velocità 2 durante la preparazione di impasti lievitati per evitare di danneggiare il robot da cucina.

GUIDA AGLI ACCESSORI

ACCESSORIO	UTILIZZARE PER MISCELARE	ACCESSORI CONSIGLIATI
Frusta piatta*	Composti da normali a densi	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, biscotti, pasta frolla, polpettoni di carne, purè di patate.
Frusta a fili*	Composti che necessitano di incorporare aria	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.
Gancio impastatore*	Miscelare e amalgamare impasti lievitati	Pane, panini, impasto per pizza, pagnottine e torte.
Frusta da pasticceria*	Tagliare il burro nella farina	Per preparare impasti per torte, biscotti e altri dolci, ridurre in purea frutta e verdura e sfilacciare la carne.

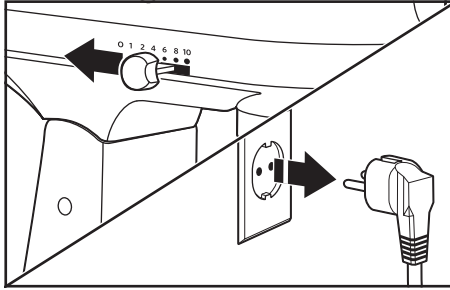
*Disponibile anche come accessorio opzionale.

NOTA: la spatola in nylon* ** aiuta a pulire il battitore pasticciera*. Può anche essere utile per rimuovere gli ingredienti dai lati della ciotola.

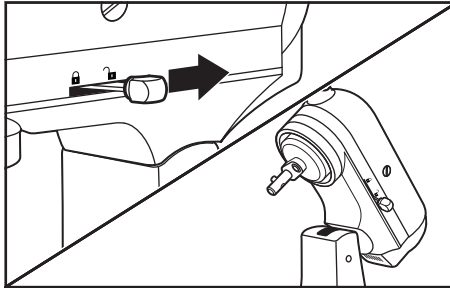
MONTAGGIO DEL PRODOTTO

FISSAGGIO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA

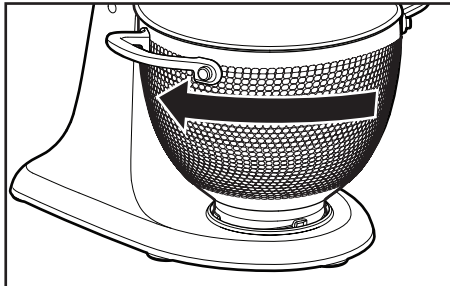
- 1. Per fissare la ciotola:** Spostare la leva di controllo della velocità su spento (0). Scollegare il robot da cucina.



- 2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare*** la testa del motore affinché resti sollevata.**



- 3. Posizionare la ciotola sull'apposito dispositivo di fissaggio. Ruotare delicatamente la ciotola in senso orario.**

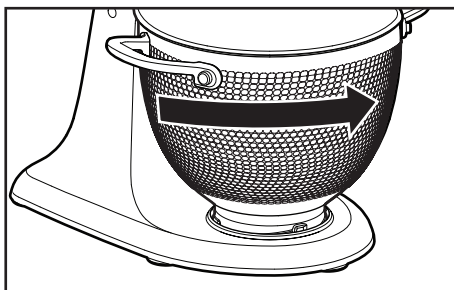


*Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

***L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

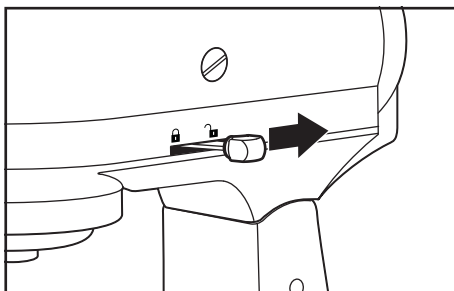
4. **Per rimuovere la ciotola:** Ripetere i passaggi 1 e 2. Ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario.



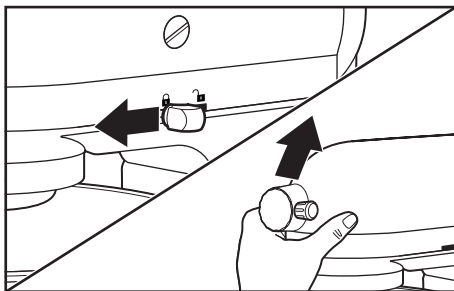
NOTA: la testa del motore deve essere sempre in posizione di blocco quando si utilizza il robot da cucina.

SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO DELLA TESTA DEL MOTORE

1. **Per sollevare la testa del motore:** spingere la leva di bloccaggio in posizione di sblocco e sollevare la testa. Una volta sollevata, la leva torna automaticamente nella posizione di blocco*** per mantenere la testa del motore sollevata.



2. **Per abbassare la testa del motore:** spingere la leva di bloccaggio in posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa. La leva di bloccaggio torna automaticamente in posizione di blocco*** quando la testa è abbassata. Prima di miscelare, verificare che il blocco sia attivo provando a sollevare la testa del motore.



NOTA: la testa del motore deve essere sempre in posizione di blocco quando si utilizza il robot da cucina.

***L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

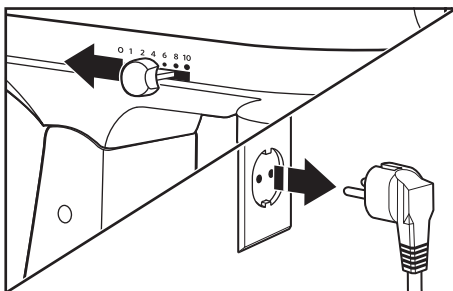
⚠AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

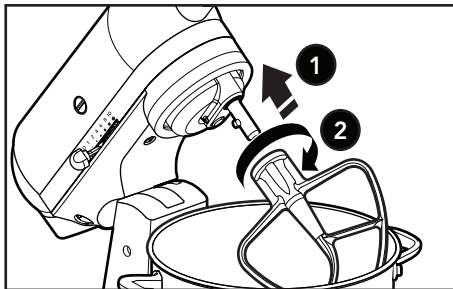
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

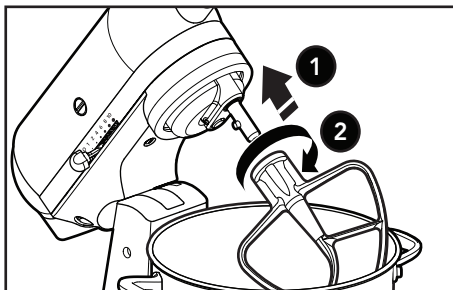
- 1. Per fissare l'accessorio:** Spostare la leva di controllo della velocità su spento (0). Scollegare il robot da cucina.



- 2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare*** la testa del motore affinché resti sollevata.**

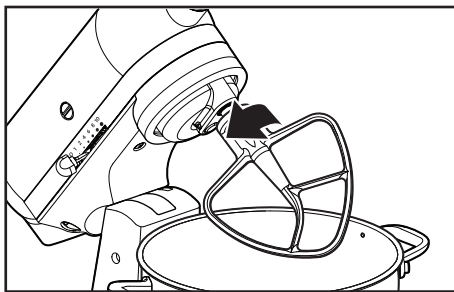


- 3. Inserire l'accessorio sull'albero della frusta e premere il più possibile verso l'alto. A questo punto far ruotare l'accessorio verso destra agganciandolo al perno sull'albero.**



***L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

- 4. Per rimuovere l'accessorio:** Ripetere i passaggi 1 e 2. Premere l'accessorio il più possibile verso l'alto e ruotarlo a sinistra. A questo punto estrarre l'accessorio dall'albero della frusta.

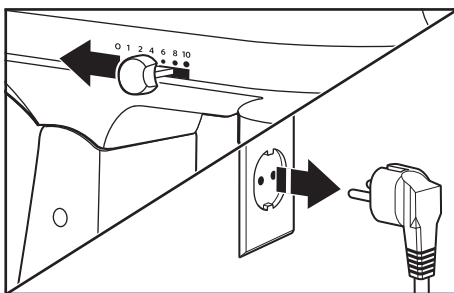


Per ulteriori informazioni, eseguire la scansione del codice

DISTANZA TRA LA FRUSTA PIATTA* E LA CIOTOLA

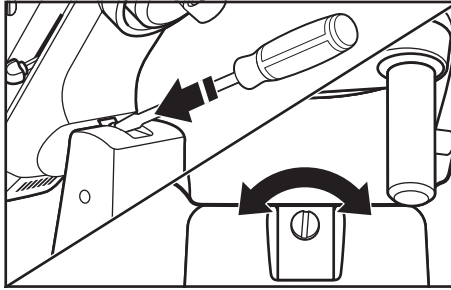
Il robot da cucina viene regolato in fabbrica in modo che la frusta piatta* rimanga distanziata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi motivo, la frusta piatta* batte sul fondo della ciotola o si trova troppo lontano dalla ciotola, è possibile correggere facilmente la distanza.

1. Spostare la leva di controllo della velocità su spento (0). Scollegare il robot da cucina.



*Disponibile anche come accessorio opzionale.

2. Sollevare la testa del motore. Ruotare la vite leggermente in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta piatta* oppure in senso orario (destra) per abbassare la frusta piatta*. Regolare la posizione della frusta piatta*, in modo che sia distanziata dalla superficie della ciotola. Se si regola eccessivamente la vite, la leva di blocco potrebbe non bloccarsi in posizione.



NOTA: una volta regolata correttamente, la frusta piatta* non batterà sul fondo o sul lato della ciotola. Se la frusta piatta* o la frusta a fili* è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, potrebbe togliersi il rivestimento dalla frusta piatta o potrebbero rovinarsi i fili della frusta a fili.

*Disponibile anche come accessorio opzionale.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

UTILIZZO DELLA LEVA DI CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

NOTA: il robot da cucina potrebbe riscaldarsi durante l'uso. In presenza di carichi pesanti con tempi di miscelazione prolungati, la parte superiore dell'unità potrebbe diventare calda. Si tratta di un comportamento normale.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

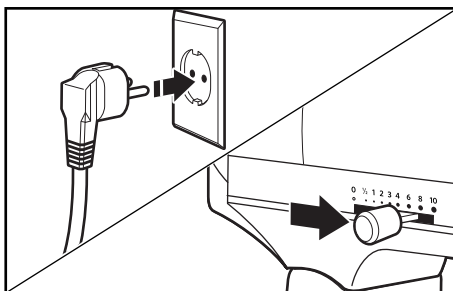
Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

1. Collegare il robot da cucina a una presa elettrica appropriata. Impostare sempre la leva di controllo della velocità sulla velocità minima per l'avviamento, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare schizzi di ingredienti. Vedere la tabella "Guida del controllo della velocità".



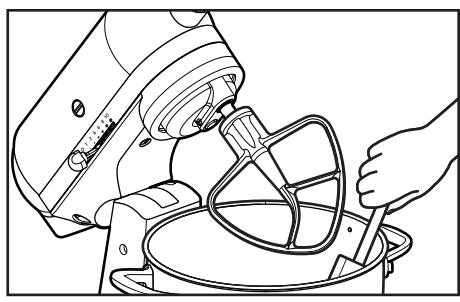
! AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

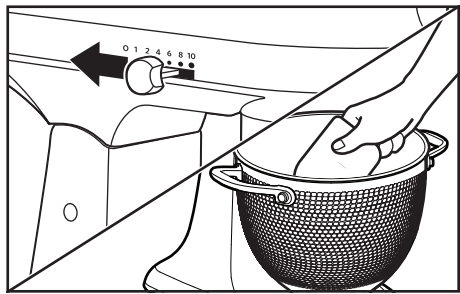
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

2. Non raschiare la ciotola mentre il robot da cucina è in funzione. La ciotola e la frusta sono progettati per offrire una miscelazione accurata senza dover mescolare frequentemente. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.



UTILIZZO DELLA SPATOLA

1. Spostare la leva di controllo della velocità su spento (0) e scollegare il robot da cucina. Rimuovere l'impasto dalla ciotola con l'aiuto della spatola in nylon**.



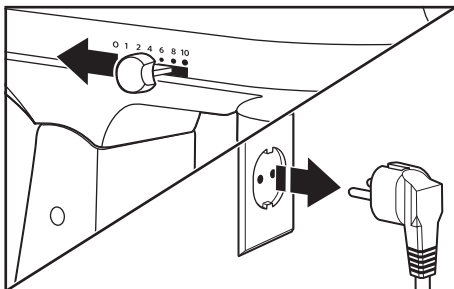
*Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

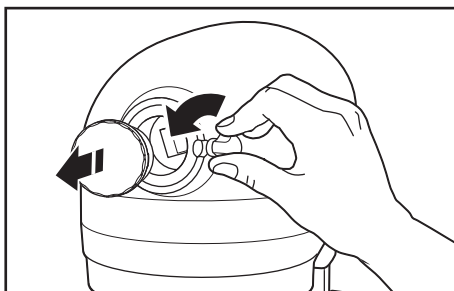
ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come tritatutto o macchine per la pasta. Questi possono essere collegati all'apposito albero di alimentazione del robot da cucina, come mostrato qui.

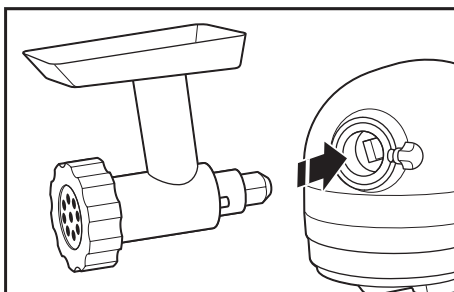
- 1. Per fissare l'accessorio:** Ruotare la leva di controllo della velocità su spento (0). Scollegare il robot da cucina.



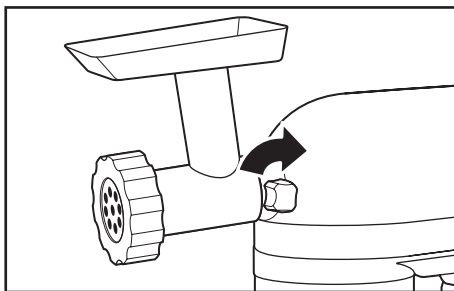
- 2.** Allentare la manopola dell'attacco ruotandola in senso antiorario. Rimuovere il coperchio dell'attacco.



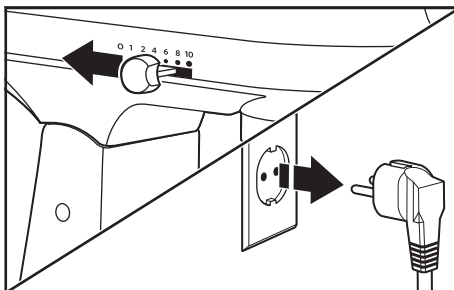
- 3.** Inserire il corpo dell'albero per accessori nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio avanti e indietro. Quando l'accessorio è nella posizione corretta, il perno su di esso si inserisce nell'incavo sul bordo dell'attacco.



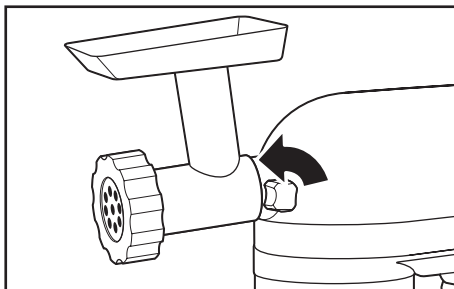
4. Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è completamente fissato al robot da cucina.



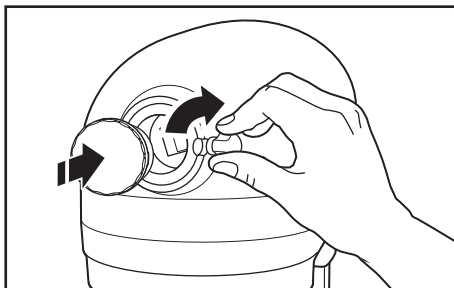
5. Per rimuovere l'accessorio: Spostare la leva di controllo della velocità su spento (0). Scollegare il robot da cucina.



6. Allentare la manopola dell'attacco ruotandola in senso antiorario. Ruotare leggermente l'accessorio avanti e indietro mentre si estrae.



7. Sostituire il coperchio dell'attacco. Serrare la manopola dell'attacco ruotandola in senso orario.

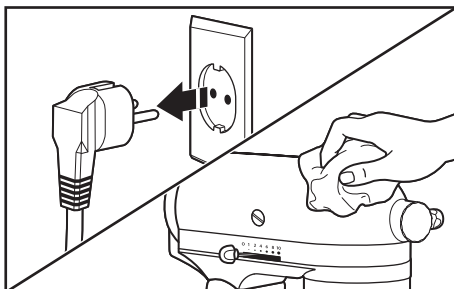


NOTA: consultare la Guida per l'uso e la manutenzione di ogni accessorio specifico per le impostazioni di velocità e i tempi di funzionamento consigliati.

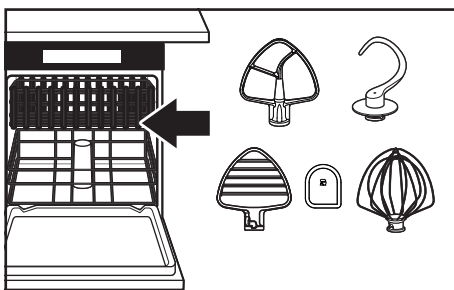
MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

1. Accertarsi sempre di scollegare il robot da cucina prima di procedere alla pulizia. Pulire il robot da cucina con un panno morbido umido. Non utilizzare detersivi domestici o commerciali. Pulire spesso l'albero della frusta, rimuovendo eventuali residui che potrebbero accumularsi. Non immergere nell'acqua.



2. Componenti **lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore**: frusta piatta in acciaio inox*, gancio impastatore in acciaio inox*, frusta a fili in acciaio inox*, frusta da pasticceria in acciaio inox* e spatola in nylon** *. Oppure, pulirli accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli. Non riporre le fruste sull'albero.



NOTA: gli accessori in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie.

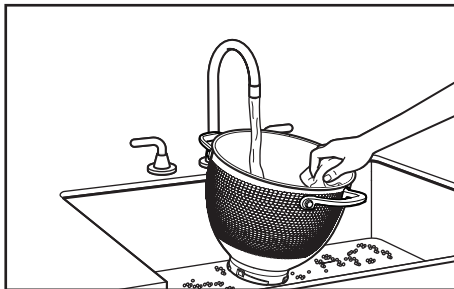
*Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

PULIZIA DELLA CIOTOLA IN RAME SATINATO

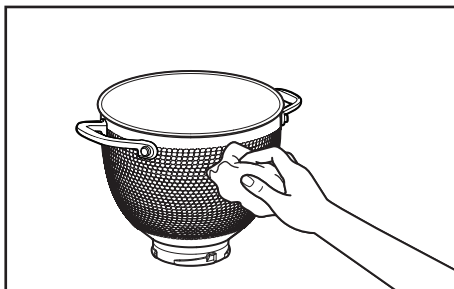
Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e sapone.

1. **IMPORTANTE:** non lavare la ciotola in rame satinato in lavastoviglie. La ciotola in rame satinato è lavabile solo a mano. Lavare la ciotola con panno umido, acqua calda e sapone, utilizzando un detergente delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.



2. **Manutenzione della ciotola in rame satinato:**

Esterno in rame satinato: Il rame è un materiale naturale. A seguito dell'utilizzo, è prevista una variazione di colore e la finitura satinata varierà per ciascuna ciotola. In caso di utilizzo di un detergente commerciale per lucidare il rame, seguire le istruzioni del produttore e utilizzare un panno morbido e asciutto.



IMPORTANTE:

- Strofinare troppo forte potrebbe causare graffi alla finitura in rame satinato.
- Evitare l'utilizzo di detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠️ AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.


PROBLEMA	SOLUZIONE
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso	Non superare la velocità 2 quando si lavorano carichi pesanti. In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Se il robot da cucina emette un odore intenso	Ciò è comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta batte sulla ciotola	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Distanza tra la frusta e la ciotola" e regolare la suddetta distanza.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue	Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue	Il fusibile nel circuito del robot da cucina è in buone condizioni? Se è presente un interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue	Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Il problema non può essere risolto	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia)". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

Il materiale da imballaggio è riciclabile e contrassegnato dal simbolo ♻️. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.
- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

PER L'UNIONE EUROPEA

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE e successive modifiche.

TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("**Garante**") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:
Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.
- c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.
- d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.
- e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:
 - Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
 - Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.
- f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**
- g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.
- h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.
- e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: <http://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>