

# **KitchenAid**

## **FOOD PROCESSOR**

5KFP0921E, 5KFP0921B

### **OWNER'S MANUAL**

|    |                           |     |
|----|---------------------------|-----|
| EN | Owner's Manual            | 2   |
| DE | Bedienungsanleitung       | 11  |
| FR | Le manuel d'utilisation   | 22  |
| IT | Manuale del proprietario  | 34  |
| NL | Gebruikershandleiding     | 43  |
| ES | El manual del propietario | 53  |
| PT | Manual do proprietário    | 62  |
| EL | Εγχειρίδιο Κατοχού        | 72  |
| SV | Användarhandbok           | 82  |
| NO | Brukerhåndbok             | 91  |
| FI | Omistajan Opas            | 100 |
| DA | Brugervejledning          | 109 |
| IS | Notandahandbók            | 118 |
| PL | Instrukcja Obsługi        | 127 |
| CS | Uživatelská Příručka      | 137 |
| TR | Kullanıcı Kilavuzu        | 146 |
| UA | Посібник з експлуатації   | 155 |
| AR | دليل المالك               | 1   |

# 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 food processor nell'acqua o in altri liquidi.
3. Spegnerne l'apparecchio (O/Pulse) e staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di inserire 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.
4. 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.

5. Solo per l'Unione Europea: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza 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.
6. Solo per l'Unione Europea: Scollegare sempre l'apparecchio dal cavo di alimentazione quando non è in uso e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
7. 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.
8. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
9. Non toccare le parti in movimento.
10. 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.
11. 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.
12. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
14. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
15. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel food processor perché potrebbero verificarsi improvvise fuoriuscite di vapore.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

- 17.** Per ridurre il rischio di gravi lesioni personali e non danneggiare il food processor, tenere le mani e gli utensili lontano dalle lame o dai dischi in movimento durante la lavorazione degli alimenti. È possibile usare una spatola, ma soltanto quando il food processor non è in funzione.
- 18.** Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la caraffa e durante la pulizia.
- 19.** Per ridurre il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
- 20.** Accertarsi che il coperchio sia bloccato saldamente prima di azionare il food processor.
- 21.** Non spingere mai gli alimenti con le mani nel tubo alimenti. Utilizzare sempre il pestello.
- 22.** Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
- 23.** Non riempire la ciotola al di sopra della linea contrassegnata di riempimento massimo (o della capacità indicata) per evitare il rischio di lesioni dovute a danni al coperchio o alla ciotola stessa.
- 24.** Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
- 25.** Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
- 26.** 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](http://www.KitchenAid.it) o [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Così facendo si può risparmiare il costo di una chiamata di assistenza. Per ricevere una copia cartacea gratuita delle informazioni online, chiamare il numero **00 800 381 040 26**.

## REQUISITI ELETTRICI

**Voltaggio:** 220-240 Volt

**Frequenza:** 50-60 Hz

**Potenza:** 250 W

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

## GUIDA PER LA SCELTA DEGLI ACCESSORI

| AZIONE                                       | IMPOSTAZIONE | ALIMENTO  | ACCESSORIO  |
|--|--------------|---|---|
| Trita  | 1 o O/Pulse  | Formaggio<br>cioccolato<br>frutta<br>erbe fresche<br>frutta a guscio<br>tofu<br>verdure | Lama multifunzione in acciaio inox  |
| Sminuzzare<br>o ridurre in<br>purea          | 2 o O/Pulse  |   |   |
| Miscelare                                    | 1            | Sugo per la<br>pasta<br>pesto<br>salse<br>sughi<br>pastelle                             |   |
| Affettare                                    | 1            | Frutta (morbida)<br>Patate<br>Pomodori<br>Verdura<br>(morbida)                          | Disco per affettare/grattugiare<br>reversibile (dal lato per grattugiare) |
|  | 2            | Formaggio,<br>cioccolato,<br>frutta (dura),<br>verdure (dure)                           |   |
| Grattugiare<br>(da grana<br>fine a<br>media) | 1            | Patate,<br>verdura<br>(morbida)   | Disco per affettare/grattugiare<br>reversibile (dal lato per grattugiare) |

| AZIONE    | IMPOSTAZIONE | ALIMENTO   | ACCESSORIO         |
|-----------|--------------|--|--------------------|
|           | 2            | Cavolo, formaggio, cioccolato, frutta (dura), verdure (dure) |                    |
| Impastare | O/Pulse o 2  | Impasto lievitato  | Lama per impastare |
| Julienne  | 1            | Verdure (morbide)  | Disco per julienne |
|           | 2            | Verdure (dure)   |                    |

## UTILIZZO DEL PRODOTTO

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il food processor per la prima volta, lavare tutti i componenti e gli accessori a mano o in lavastoviglie (vedere la sezione "Pulizia del food processor"). Il food processor è stato progettato in modo che tutti gli accessori possano essere riposti all'interno della ciotola da lavoro.

1. Sollevare il fermo del coperchio per sbloccare il coperchio. Inclinare all'indietro il coperchio della ciotola da lavoro e sollevarlo in modo che la cerniera del coperchio fuoriesca dalla cerniera dell'impugnatura.
2. Estrarre tutti i componenti e gli accessori dalla ciotola e sollevare il pestello dal tubo alimenti.

### MONTAGGIO DEL FOOD PROCESSOR

**IMPORTANTE:** posizionare il food processor su una superficie da lavoro piana e asciutta con i comandi rivolti in avanti. Non collegare all'alimentazione il food processor finché non è completamente assemblato.

1. Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, allineando l'impugnatura con il pulsante sollevato sul lato destro della base. La ciotola scatterà in posizione e, se allineata correttamente, dovrà essere a filo con la base.
2. Posizionare l'adattatore nella ciotola da lavoro, abbassandolo sul perno di trasmissione.  
**NOTA:** per facilitare il montaggio, installare la lama o il disco desiderato prima di montare il coperchio della ciotola da lavoro.
3. Per fissare il coperchio della ciotola da lavoro, collegare la cerniera del coperchio alla cerniera dell'impugnatura sulla ciotola da lavoro e chiudere il coperchio.
4. Una volta chiuso il coperchio della ciotola da lavoro, spingere la cerniera del coperchio verso il basso nella posizione di blocco.  
**NOTA:** il food processor non funziona se il coperchio della ciotola da lavoro non è completamente chiuso e la ciotola non è posizionata correttamente sulla base.

### INSTALLAZIONE DELLA LAMA MULTIFUNZIONE O DELLA LAMA PER IMPASTARE

1. Posizionare la lama sull'adattatore. Ruotare la lama in modo da spingerla fino in fondo alla base dell'adattatore.
2. Installare il coperchio della ciotola da lavoro, assicurandosi di spingere il fermo del coperchio verso il basso fino alla posizione di blocco.

## INSTALLAZIONE DEL DISCO PER AFFETTARE/GRATTUGIARE REVERSIBILE O DEL DISCO PER JULIENNE

- 1. Per affettare:** girare il disco in modo che la lama per affettare sia rivolta verso l'alto.  
**Per grattugiare:** girare il disco in modo che le piccole lame per grattugiare siano rivolte verso l'alto.  
**A Julienne:** inserire il disco in modo che la lama per affettare sia rivolta verso l'alto.  
Il disco può essere inserito in due posizioni diverse: in alto all'interno della ciotola per lavorare gli alimenti, e in basso per essere conservato.  
**NOTA:** il disco funziona anche quando si trova nella posizione di conservazione, ma le prestazioni non saranno ottimali. Per ottenere le migliori prestazioni, assicurarsi che il disco sia allineato alla parte superiore della ciotola.
- 2.** Tenere il disco per il perno centrale e abbassarlo sull'adattatore, allineando i segni sul perno centrale del disco con quelli sull'adattatore. Se correttamente montato, il disco deve essere allineato alla parte superiore della ciotola. Se il disco cade in posizione di conservazione, sollevarlo, ruotarlo di 90° e abbassarlo di nuovo.
- 3.** Inserire il coperchio della ciotola da lavoro, assicurandosi di spingere il fermo del coperchio verso il basso fino alla posizione di blocco.

## UTILIZZO DEL DISCO PER JULIENNE

- 1.** Inserire la lama per julienne nel robot con la lama rivolta verso l'alto. Chiudere il fermo del coperchio per fissarlo in posizione.
- 2.** Preparare gli ingredienti tagliando a sezioni di circa 25 mm, sufficientemente corte da poter essere inserite nel tubo alimenti.
- 3.** Impilare gli ingredienti nel tubo alimenti orizzontalmente con il robot spento.
- 4.** Posizionare il pestello per alimenti sugli ingredienti per applicare una leggera pressione, quindi accendere l'unità su 1 o 2 (vedere la tabella per le istruzioni sull'impostazione da utilizzare).

## FUNZIONAMENTO DEL FOOD PROCESSOR

# ⚠ AVVERTENZA

**Pericolo di lame rotanti**



- Servirsi sempre dello spingi-alimenti.**
- Tenere le dita lontane dalle aperture.**
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.**
- Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.**

Prima di utilizzare il food processor, accertarsi che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio della ciotola da lavoro siano assemblati correttamente sulla base (vedere la sezione "Montaggio del food processor").

- 1.** Per accenderlo, premere il tasto 1 o 2. Il Food Processor funzionerà a velocità continua e la spia luminosa si illuminerà.  
Per spegnere, premere di nuovo 1 o 2, oppure premere O/Pulse.
- 2. Per utilizzare la funzione Pulse:** Premere O/Pulse per brevi sequenze di impulsi, oppure tenere premuto per sequenze di impulsi più lunghe. La funzione Pulse funziona solo ad alta velocità. Quando viene rilasciato il pulsante O/Pulse, il food processor si spegne.
- 3.** Al termine, premere il pulsante O/Pulse. L'indicatore si spegne e la lama o il disco rallenta fino ad arrestarsi.

4. Attendere che la lama o il disco si arresti completamente prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro. Accertarsi di spegnere il food processor prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare dalla presa il food processor stesso.

## USO DEL TUBO ALIMENTI 2 IN 1

Il tubo alimenti 2 in 1 presenta un pestello a 2 pezzi. Per affettare o grattugiare alimenti piccoli, inserire il pestello a 2 pezzi nel tubo alimenti.

Utilizzare il tubo alimenti piccolo e il pestello per lavorare cibi piccoli o sottili, come carote o gambi di sedano.

Per aggiungere lentamente olio agli ingredienti, basta riempire il pestello piccolo con la quantità di olio desiderata. Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti consentirà il passaggio dell'olio in modo uniforme.

## RIMOZIONE DEGLI ALIMENTI LAVORATI

1. **Spegnere il Food Processor:** premere il pulsante O/Pulse e scollegare il robot da cucina dalla presa prima di smontarlo.
2. Sollevare il fermo del coperchio per sbloccare il coperchio della ciotola da lavoro, quindi sollevare il coperchio e rimuoverlo.
3. Se si utilizza il disco, rimuoverlo prima di rimuovere la ciotola. Tenendo il disco per il perno centrale, sollevarlo verso l'alto.
4. Rimuovere l'adattatore e l'accessorio, se in uso. Quando si rimuove l'adattatore, la lama rimane in posizione sull'adattatore.
5. Sollevare la ciotola dalla base per rimuovere il cibo dalla ciotola con una spatola.

## USO CONSIGLIATO E SUGGERIMENTI UTILI

### UTILIZZO DELLA LAMA PER IMPASTARE

La lama per impastare è progettata per miscelare e lavorare impasti lievitati in modo rapido e omogeneo. Per risultati ottimali, utilizzare la funzione O/Pulse per mescolare gli ingredienti secchi, quindi selezionare la velocità 2 per aggiungere l'acqua.

La quantità massima consigliata è di 375 g di farina e 260 g/ml di acqua, per un massimo di 2 minuti ad alta velocità.

### UTILIZZO DELLA LAMA A S MULTIFUNZIONE

La lama multifunzione consente di tritare e ridurre in purea alimenti come frutta, verdura, frutta secca e semi/legumi. Questa lama consente anche di macinare carne come manzo, pollo e maiale.

La quantità massima consigliata è di 200 g di carne di manzo, ad alta velocità per un massimo di 10 secondi.

### UTILIZZO DELL'ACCESSORIO FRUSTA

L'accessorio frusta consente di sbattere e montare in modo rapido e omogeneo. Per risultati ottimali, utilizzare la funzione O/Pulse per sbattere/montare alla consistenza desiderata.

La capacità massima consigliata per i liquidi è di 500 g ad alta velocità per un massimo di 2 minuti.

### UTILIZZO DEI DISCHI PER AFFETTARE E GRATTUGIARE

Il disco per affettare/grattugiare consente di affettare e grattugiare frutta, verdura, formaggio e altri ingredienti.

La capacità massima consigliata per grattugiare o affettare gli ingredienti è di 500 g per un massimo di 2 minuti.

## UTILIZZO DEL DISCO PER JULIENNE

Il disco per julienne viene utilizzato per tagliare finemente ingredienti come carote, cetrioli o patate. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida per la scelta degli accessori".

La capacità massima consigliata per tagliare a julienne gli ingredienti è di 500 g ad alta velocità per un massimo di 2 minuti.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

**IMPORTANTE:** la ciotola senza bisfenolo A richiede una cura speciale. Se si sceglie di lavarle in lavastoviglie invece che a mano, attenersi alle seguenti linee guida. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

1. Premere il pulsante O/Pulse, quindi scollegare il robot da cucina prima di pulirlo.
2. Pulire la base e il cavo di alimentazione con un panno inumidito con acqua tiepida e sapone e strofinare con un panno umido. Asciugare completamente con un panno morbido. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi. Non immergere la base in acqua o altri liquidi.
3. Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie sul ripiano superiore. Evitare di poggiare la ciotola sul lato. Asciugare accuratamente tutti i componenti dopo il lavaggio. Utilizzare cicli di lavaggio delicati, come il ciclo normale. Evitare cicli a temperature elevate.  
**NOTA:** se si lavano a mano i componenti del food processor, evitare l'uso di pagliette o detergenti abrasivi. Questi potrebbero graffiare o creare chiazze sulla ciotola da lavoro e sul coperchio.
4. Quando il food processor non è in uso, è possibile riporre fino a due lame e tre dischi, oltre all'adattatore all'interno della ciotola da lavoro. Inoltre, il coperchio del frigorifero può essere conservato sulla ciotola di lavoro con il coperchio della vaschetta sovrapposto. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno al vano portacavo nella parte inferiore della base, quindi fissare la spina agganciandola all'alloggiamento.

## 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, Russia, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

#### **Due 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](mailto: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](http://www.kitchenaid.eu)



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.