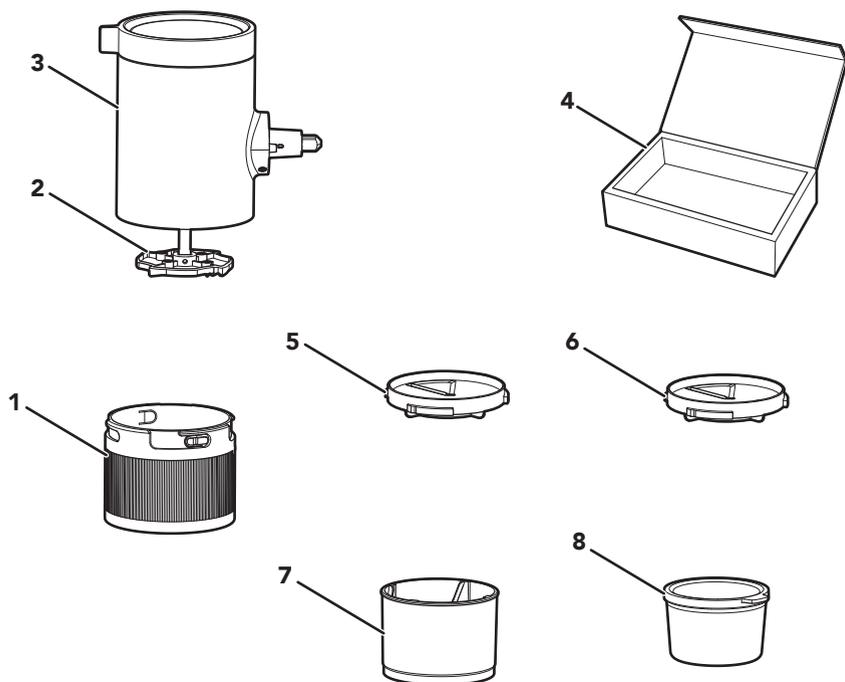


COMPONENTI E FUNZIONI



1. Contenitore per il ghiaccio rimovibile
2. Pestello del contenitore per il ghiaccio
3. Corpo principale superiore
4. Custodia pratica

5. Lama a grana fine
6. Lama a grana grossa
7. Manicotto del contenitore per il ghiaccio
8. Stampo per ghiaccio in plastica con coperchio (x4)

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. 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.
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. 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.
5. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e 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. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
8. Spegnerne l'apparecchio (OFF/0), scollegarlo dalla presa di corrente e rimuovere l'accessorio tritaggiaccio prima di procedere alla pulizia e quando l'apparecchio non è in uso. Spegnerne l'apparecchio e assicurarsi che il motore si arresti completamente prima di montare o rimuovere i componenti.
9. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
11. Non toccare le parti in movimento. Non inserire le dita nell'apertura di scarico.
12. 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.
13. Consultare anche la sezione Precauzioni importanti inclusa nel "Manuale utente" del robot da cucina.
14. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
15. Le lame sono affilate. Maneggiare con cura.

16. Fare riferimento alla sezione “Manutenzione e pulizia” per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. 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 o 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**.

PER INIZIARE

L'accessorio tritagliaccio è compatibile con tutti i robot da cucina KitchenAid per uso domestico. Impostare le lame su tritagliaccio in base alla necessità.

NOME	COMPONENTI	ICONA	USO PREVISTO	VELOCITÀ
Lama a grana grossa			Per ghiaccio tritato/scaglie di ghiaccio a grana più grossa.	10
Lama a grana fine			Per ghiaccio tritato a grana fine, soffice e simile alla neve.	

NOTA: per istruzioni dettagliate sulla sostituzione delle lame, vedere la sezione "SOSTITUZIONE DELLA LAMA".

STEMPERAMENTO DEI DISCHETTI DI GHIACCIO

Per stemperamento del ghiaccio si intende consentire al ghiaccio di adattarsi alla temperatura ambiente fino a diventare lucido, umido e trasparente da ogni lato. Lo stemperamento è una fase importante per ottenere un ghiaccio tritato il più leggero e soffice possibile. Molti fattori determinano la quantità di tempo necessaria per lo stemperamento. Nella maggior parte dei casi, il dischetto di ghiaccio è pronto per l'uso in 10 minuti o meno.



NOTA: i dischetti di ghiaccio ottenuti solo con acqua richiedono lo stemperamento. Per le ricette a base mista, fare riferimento ai dettagli della ricetta stessa per le istruzioni relative allo stemperamento.

Gli stampi per ghiaccio vengono utilizzati per ottenere risultati migliori per ghiaccio tritato sia a grana grossa che a grana fine. È semplice ottenere ghiaccio tritato con ghiaccio stemperato estratto dagli stampi.

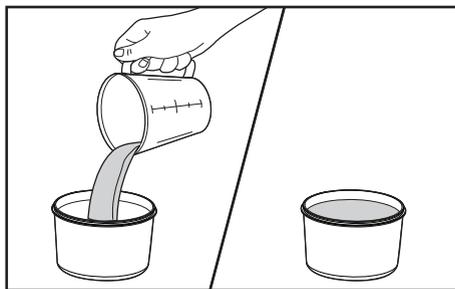
SUGGERIMENTO: per ottenere un ghiaccio tritato più soffice possibile, si consiglia di stemperare il dischetto di ghiaccio per 10 minuti, quindi utilizzare la lama per grana fine.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

PREPARAZIONE DEI DISCHETTI DI GHIACCIO

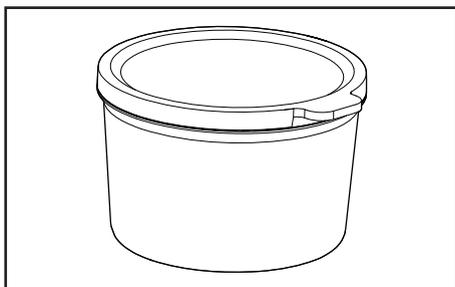
1. Riempire lo stampo per il ghiaccio con acqua o una miscela di base per ghiaccio aromatizzata a scelta.

NOTA: per evitare che l'acqua fuoriesca dallo stampo durante il congelamento, assicurarsi di non riempire oltre l'apposita linea visibile appena sotto il bordo dello stampo.



2. Applicare il coperchio sullo stampo e collocarlo nel congelatore per una durata da 12 a 24 ore.

NOTA: il tempo di congelamento può variare e dipende sia dalla temperatura del congelatore che dal contenuto di zucchero o alcool della miscela.

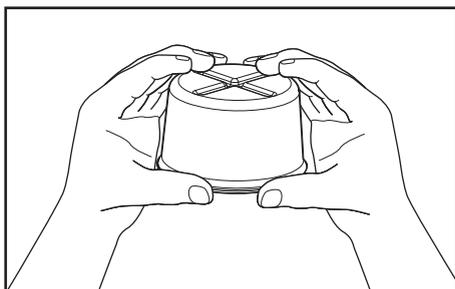


NOTA: per ulteriori informazioni sulla preparazione dei dischetti di ghiaccio, vedere la sezione di seguito "Suggerimenti per risultati ottimali".

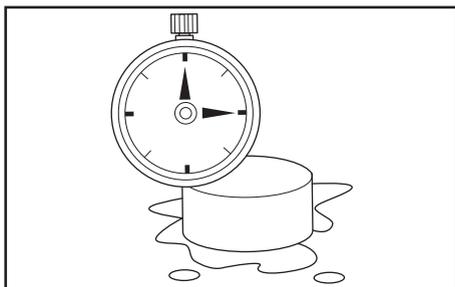
INSTALLAZIONE E ASSEMBLAGGIO - PREPARAZIONE PER TRITARE IL GHIACCIO

Prima di utilizzare l'accessorio tritaggiaccio, pulirlo seguendo le istruzioni dettagliate nella sezione "MANUTENZIONE E PULIZIA".

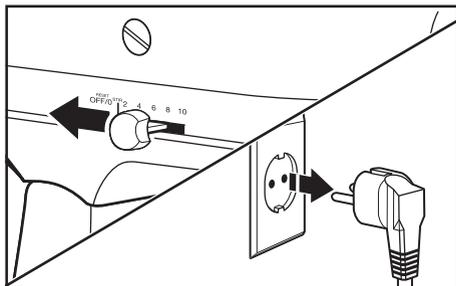
1. Dopo aver rimosso gli stampi per il ghiaccio dal congelatore, premere con decisione sul fondo e sui lati per staccare il dischetto dallo stampo.



2. Per le ricette con ghiaccio di sola acqua, lasciare riposare il ghiaccio per un massimo di 10 minuti. Questa operazione è denominata "stemperamento" e serve a ottenere un ghiaccio tritato ideale.

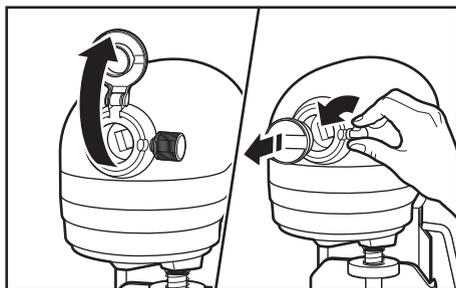


3. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su (OFF/0) e scollegarlo dalla presa.

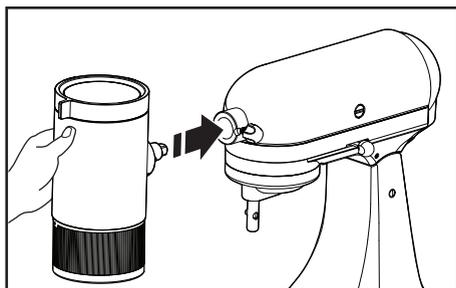


4. Per robot da cucina con coperchio dell'attacco a cerniera: sollevare per aprire.

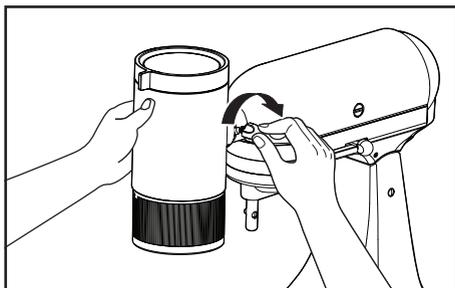
Per robot da cucina con coperchio dell'attacco rimovibile: ruotare la manopola dell'attacco in senso antiorario per rimuovere il coperchio dell'attacco.



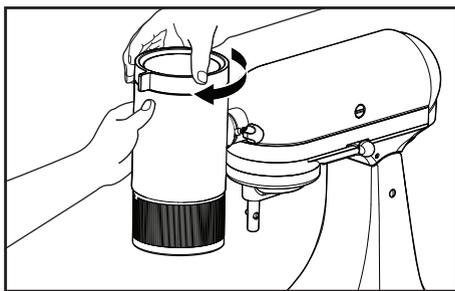
5. Inserire il corpo principale nell'attacco per accessori, assicurarsi che l'albero di trasmissione sia inserito nella presa quadrata dell'attacco. Se necessario, ruotare l'accessorio avanti e indietro per un corretto posizionamento. Il perno sull'alloggiamento dell'accessorio si inserirà nell'incavo del bordo dell'attacco quando si trova nella posizione corretta.



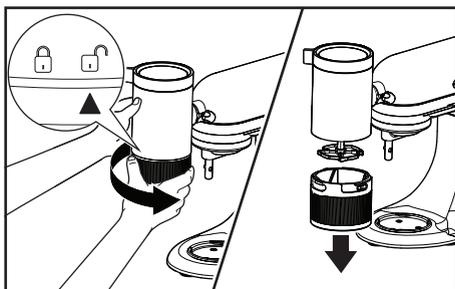
6. Stringere la manopola dell'attacco del robot da cucina in senso orario fino a quando l'accessorio non è completamente fissato nel robot da cucina.



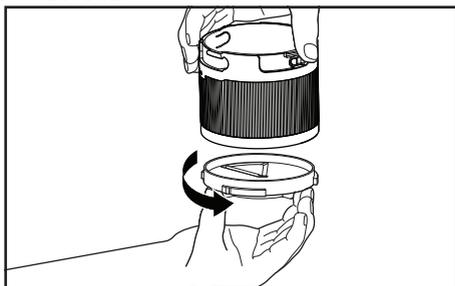
7. Assicurarsi che la leva superiore dell'alloggiamento sia ruotata completamente verso sinistra. In caso contrario, ruotarla verso sinistra finché non scatta in posizione. In tal modo l'accessorio sarà pronto per l'uso e ciò deve essere fatto prima di caricare il dischetto di ghiaccio nel contenitore per il ghiaccio e collegare questo all'alloggiamento.



8. Rimuovere il contenitore per il ghiaccio dall'alloggiamento ruotandolo verso destra e tirandolo verso il basso. Prestare attenzione alla piccola freccia che deve essere allineata con i simboli di blocco e sblocco sull'alloggiamento.



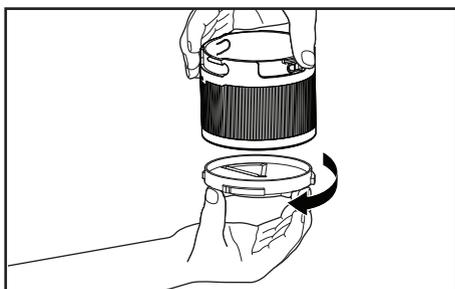
OPZIONALE: se si desidera sostituire la lama, afferrare la lama dal fondo e ruotarla verso destra per sbloccarla e rimuoverla.



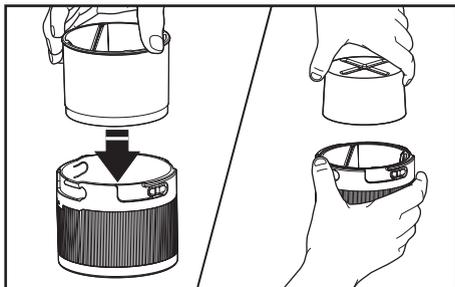
ASSEMBLAGGIO

1. Afferrare la lama dal fondo e inserirla lentamente nella parte inferiore del contenitore per il ghiaccio allineando le linguette di blocco. Una volta inserita, ruotare la lama verso sinistra fino a sentire un "clic", per bloccare correttamente la lama in posizione.

NOTA: ciascuna delle linguette di blocco ha una dimensione specifica, per garantire che la lama possa essere installata solo nella posizione corretta.

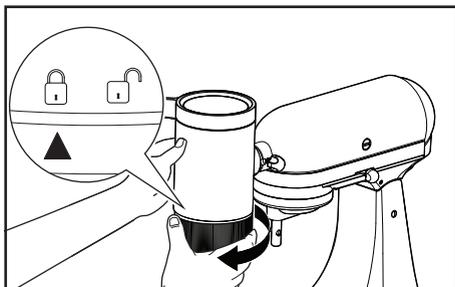


2. Inserire il maniccotto del contenitore per il ghiaccio nel contenitore per il ghiaccio rimovibile, quindi inserire un dischetto di ghiaccio preparato. Assicurarsi di inserire il dischetto di ghiaccio con il motivo a croce rivolto verso l'alto.

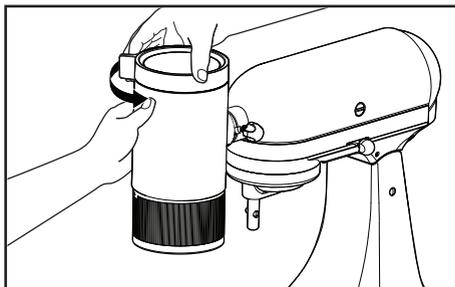


3. Fissare il contenitore per il ghiaccio rimovibile sul fondo del corpo principale, ruotandolo verso sinistra per bloccarlo in posizione.

NOTA: la piccola freccia sul contenitore per il ghiaccio deve essere allineata con i simboli di blocco e sblocco sul corpo principale.

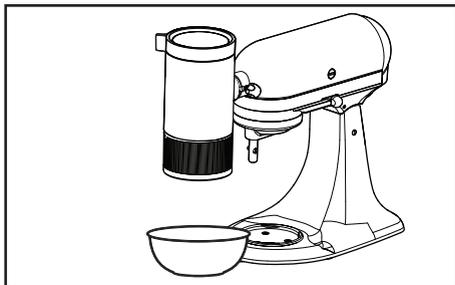


4. Rilasciare la leva superiore ruotandola delicatamente verso destra. La molla si innesta quando il pestello per il ghiaccio si aggancia sul disco di ghiaccio. L'accessorio tritaggiaccio è caricato correttamente e pronto all'uso.



COME TRITARE IL GHIACCIO

1. Posizionare un piatto da portata a scelta sotto l'accessorio tritagiaccio. Eseguire questa operazione prima di avviare il robot da cucina.



⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

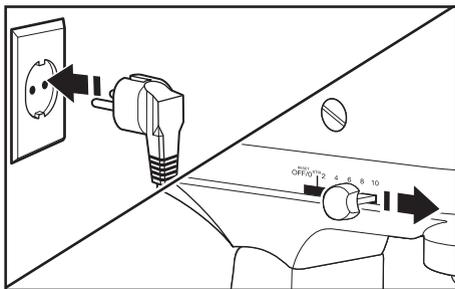
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghhe.

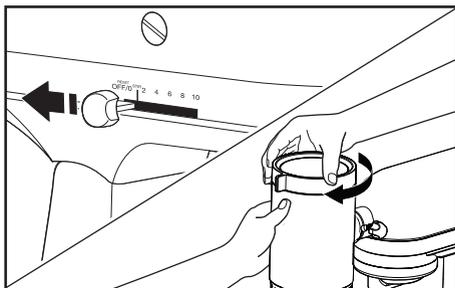
La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

2. Collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Impostare il robot da cucina alla velocità massima per iniziare a tritare.

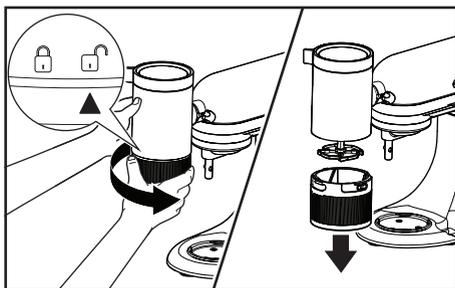
NOTA: per risultati ottimali, ruotare il piatto mentre il ghiaccio viene tritato in modo da creare una quantità più uniforme di ghiaccio a forma di cono.



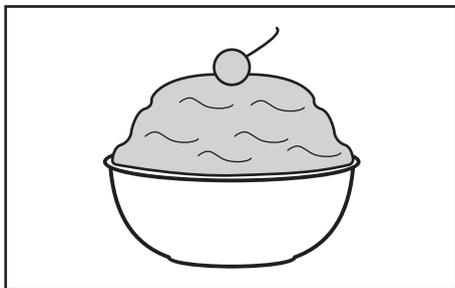
3. Finito di tritare il ghiaccio, spegnere il robot da cucina e riportare la leva superiore nella posizione di blocco all'estrema sinistra.



4. Rimuovere il contenitore per il ghiaccio dall'alloggiamento ruotandolo verso destra e tirandolo verso il basso. Eliminare eventuale ghiaccio residuo.



5. Completare il dessert a base di ghiaccio tritato con aromi o guarniture a scelta.



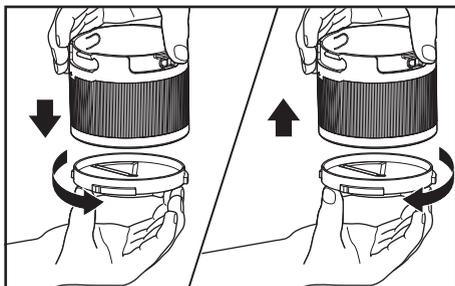
Vedere di seguito per ulteriori suggerimenti, trucchi e ricette che consentono di sfruttare al meglio il tritaggiaccio.

Per ulteriori ricette e idee, visitare il sito Web www.KitchenAid.com

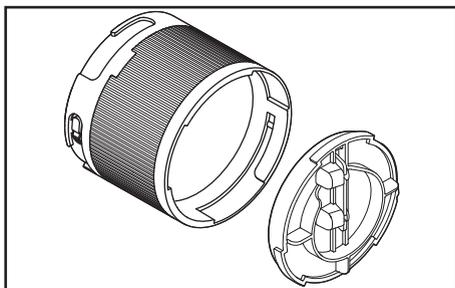
SOSTITUZIONE DELLA LAMA

1. Afferrare la lama dal fondo e ruotarla verso destra per rimuoverla o verso sinistra per installarla.

Una volta inserita, ruotare la lama verso sinistra fino a sentire un "clic", per bloccare correttamente la lama in posizione.



2. Ciascuna delle linguette di blocco ha una dimensione specifica, per garantire che la lama possa essere installata solo nella posizione corretta.

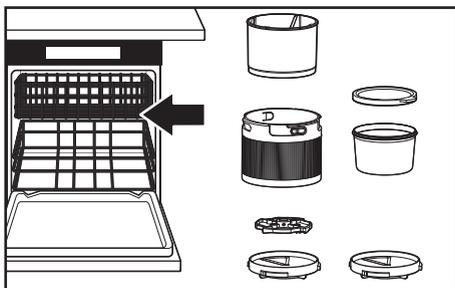


MANUTENZIONE E PULIZIA

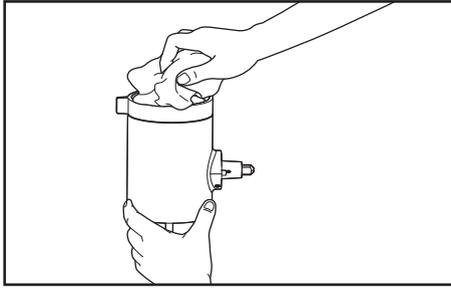
IMPORTANTE: lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

NOTA: smontare l'unità correttamente prima di pulirla. Per le istruzioni, fare riferimento ai punti 7, 8 e opzionale della sezione Installazione E Assemblaggio.

1. **Componenti lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore:** contenitore per il ghiaccio rimovibile, lame a grana fine e grossa, stampi per ghiaccio in plastica, pestello per ghiaccio, maniccotto del contenitore per il ghiaccio e coperchi.



- 2.** Non immergere l'alloggiamento in acqua o altri liquidi. Prima di riutilizzare o riporre, pulire con un panno umido tiepido e asciugare bene con un panno morbido. Oppure, pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli.



Configurazione dell'accessorio tritaggiaccio

- Si consiglia innanzitutto di installare l'accessorio tritaggiaccio sul robot da cucina prima di completare qualsiasi altro passaggio di configurazione.
- Per installare più facilmente il contenitore per il ghiaccio in plastica trasparente nel corpo superiore, individuare la piccola freccia nera. Questa freccia deve essere allineata con le icone di blocco/sblocco sul corpo superiore.
- Quando si cambia lama, tenere presente che le lame sono dotate di 3 linguette di dimensioni univoche che devono essere allineate con le corrispondenti fessure nel fondo del contenitore per il ghiaccio. Se le linguette sono allineate in modo errato, la lama non viene installata.

Preparazione del ghiaccio tritato

- Lo stemperamento è una parte importante della preparazione di un ghiaccio tritato ottimale, in quanto un dischetto di ghiaccio estratto direttamente dal freezer è troppo freddo per essere tritato. Stemperare significa lasciare stiepidire leggermente i dischetti di ghiaccio a temperatura ambiente finché la parte esterna non presenta una buona lucentezza. Questa operazione richiede in genere circa 10 minuti.
NOTA: i dischetti di ghiaccio ottenuti solo con acqua richiedono lo stemperamento. Per le ricette a base mista, fare riferimento ai dettagli della ricetta stessa per le istruzioni relative allo stemperamento.
- Alcune ricette con ghiaccio tritato, in particolare quelle con ingredienti ghiacciati nel dischetto, possono essere ottenute al meglio con la lama a grana fine oppure grossa. Si consiglia di provare le ricette con ciascuna lama per vedere quale produce i risultati desiderati.

Preparazione degli stampi per il ghiaccio

- È importante individuare la sottile linea di riempimento appena sotto il bordo superiore degli stampi per il ghiaccio. Non riempire gli stampi oltre questa linea, poiché potrebbe influire negativamente sul congelamento.
- Lasciare congelare gli stampi per almeno 12 ore. Tenere presente che per alcune ricette a base mista il congelamento potrebbe richiedere più tempo, data la varietà di ingredienti.
- Per le ricette contenenti zucchero, un composto dal sapore dolce ma in grado di congelare abbastanza per essere tritato richiede un equilibrio alquanto delicato. Seguire le ricette il più fedelmente possibile per ottenere risultati ottimali.
- Per le ricette con alcol, non superare la quantità dell'8% nella miscela. In questo modo la miscela si congela abbastanza da poter essere tritata.
- È possibile rimuovere i dischetti di ghiaccio dagli stampi e conservarli in un altro contenitore all'interno del congelatore. Questo "raccolto di ghiaccio" consentirà di avere sempre ghiaccio a portata di mano quando l'occasione richiede del ghiaccio tritato.

Suggerimenti per la risoluzione dei problemi relativi al ghiaccio tritato

- La lama per la grana fine produce ghiaccio a grana grossa - Questo può verificarsi se il ghiaccio è ancora troppo freddo. Provare a prolungare la durata dello stemperamento. Oppure, controllare la lama per verificare che non presenti danni che potrebbero compromettere le prestazioni di tritatura.
- Il dischetto di ghiaccio non viene tritato - Questo può verificarsi quando una miscela per una ricetta è troppo soffice o troppo dura. Se la miscela è troppo soffice, è possibile che contenga troppo zucchero o alcol per congelare correttamente. Provare a correggere la ricetta. Se la miscela è troppo dura, potrebbe essere necessario un tempo di stemperamento più lungo. Vedere "Preparazione del ghiaccio tritato".
- Se il problema persiste, contattare l'assistenza clienti KitchenAid. Visitare il sito Web www.KitchenAid.eu per informazioni di contatto specifiche per la propria area geografica.

PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULL'USO DELL'ACCESSORIO TRITAGHIACCIO

Visitare il sito Web www.KitchenAid.eu per ulteriori istruzioni, video, ricette interessanti e suggerimenti su come utilizzare l'accessorio tritaghiaccio.

RICETTE CON GHIACCIO TRITATO

Fai da te!

TRITAGHIACCIO PER USO QUOTIDIANO

Preparare i dischetti. Versare l'acqua negli stampi per ghiaccio in plastica e congelare per 12-24 ore.

Ingredienti:

- 1 dischetto di ghiaccio
- Sciropo per ghiaccio tritato a scelta

Lasciare il dischetto di ghiaccio a temperatura ambiente (stemperare) finché la parte esterna non presenta una buona lucentezza. Posizionare il disco di ghiaccio nell'accessorio tritaghiaccio KitchenAid. Collocare un recipiente sotto l'accessorio, impostare la velocità su 10 e tritare il ghiaccio. Mettere il ghiaccio in una piccola ciotola o tazza (una ciotola da 10 cm di larghezza x 5 cm di altezza è ideale) rendendolo il più possibile compatto, quindi spruzzare la quantità di sciropo desiderata. Buon appetito.

Per ottenere un ghiaccio più cremoso:

Mettere una piccola pallina di gelato alla vaniglia nel recipiente (una ciotola da 10 cm di larghezza x 5 cm di altezza è ideale), quindi aggiungere il ghiaccio tritato intorno e sopra la pallina. Aggiungere sciroppi a scelta, quindi cospargere con un po' di latte condensato dolce.

NOTA CREATIVA: Aggiungere altre guarniture come una spruzzata di matcha, frutta fresca a dadini, caramello, caramelle gommosi, panna montata.

Personalizza di più!

GRANITA DI CAFFÈ CON PANNA

Ingredienti:

- 1 dischetto di caffè congelato
- 1 tazza di latte a scelta, freddo
- 1 pallina di gelato alla vaniglia

Istruzioni:

Preparare i dischetti di ghiaccio. Versare il caffè avanzato negli stampi per ghiaccio in plastica e congelare per 12-24 ore. Questa ricetta non richiede lo stemperamento.

Posizionare il dischetto di caffè ghiacciato nell'accessorio tritaggiaccio KitchenAid. Collocare un recipiente sotto l'accessorio, impostare la velocità su 10 e tritare il caffè ghiacciato.

Distribuire uniformemente la granita di caffè tra due tazze. Aggiungere 1 tazza di latte in ogni tazza e mescolare rapidamente con una forchetta. Aggiungere una pallina di gelato alla vaniglia e servire con un cucchiaino.

NOTA CREATIVA: Questa ricetta può essere realizzata anche senza latte per una granita di caffè più tradizionale. Mettere per prima cosa la pallina di gelato nella ciotola. Tritare il caffè ghiacciato, quindi versarlo intorno e sopra il gelato. Guarnire con una spruzzata di panna densa o latte condensato dolce. (1 dischetto = 1 granita di caffè)

Libera la creatività!

GRANITE DI SUCCO DI FRUTTA

1 dischetto congelato = 28-280 g di granita

Ingredienti:

- 1 dischetto di succo congelato (mela, arancia, mirtilli rossi - senza polpa)
- Acqua frizzante, fredda

Istruzioni:

Preparare i dischetti di ghiaccio. Versare il succo negli stampi per ghiaccio in plastica e congelare per 12-24 ore. Questa ricetta non richiede lo stemperamento.

Posizionare il dischetto di succo ghiacciato nell'accessorio tritaggiaccio KitchenAid. Allineare la freccia sul contenitore con il simbolo di sblocco, quindi ruotare in senso antiorario per bloccare in posizione. Collocare un recipiente sotto l'accessorio, impostare la velocità su 10 e tritare il succo ghiacciato.

Mettere la granita di succo di frutta in un bicchiere, aggiungere $\frac{3}{4}$ di tazza di acqua frizzante e mescolare rapidamente con una forchetta. Buon appetito.

Prova qualcosa di nuovo!

GRANITA DI GAZZOSA ALLA FRUTTA

Dischetti di frullato di frutta ghiacciato (2):

- 226 g di frutta a scelta (surgelata o fresca)
- 1 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di miele

Istruzioni:

Per i dischetti congelati: Frullare 226 g di frutta a scelta con 1 tazza d'acqua e 1 cucchiaino di miele. Versare il composto in un colino a maglia fine per rimuovere la polpa o i semi. Quindi, versare negli stampi per ghiaccio in plastica e congelare per 12-24 ore. Questa ricetta non richiede lo stemperamento.

Per la gazzosa:

1 dischetto di frullato di frutta ghiacciato

Gazzosa a scelta, fredda

Posizionare il dischetto di frullato di frutta ghiacciato nell'accessorio tritaggiaccio KitchenAid. Allineare la freccia sul contenitore con il simbolo di sblocco, quindi ruotare in senso antiorario per bloccare in posizione. Collocare un recipiente sotto l'accessorio, impostare la velocità su 10 e tritare il frullato di frutta ghiacciato.

Aggiungere la granita in un bicchiere a scelta. Aggiungere $\frac{3}{4}$ di tazza di gazzosa e mescolare rapidamente con una forchetta. Buon divertimento!

NOTA CREATIVA: È possibile sostituire la gazzosa con il tè freddo che si preferisce.

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

- 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.

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: 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2011/65/UE (direttiva RoHS) 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:
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 / 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/suportoregistra-il-tuo-prodotto>