

ISTRUZIONI PER LA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

SOMMARIO

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

| | |
|--|---|
| Precauzioni importanti..... | 2 |
| Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica | 3 |
| Requisiti elettrici | 3 |

COMPONENTI E CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| Componenti della macchina per caffè espresso..... | 4 |
| Caratteristiche della macchina per caffè espresso | 4 |

PREPARAZIONE PER L'USO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

| | |
|--|---|
| Installazione del binario porta tazzine | 5 |
| Estrazione e lavaggio del serbatoio dell'acqua | 5 |
| Riempimento e risciacquo delle caldaie | 6 |

USO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

| | |
|--|---|
| Infusione del caffè espresso | 7 |
| Produzione del latte montato a vapore..... | 8 |
| Preparazione del cappuccino..... | 9 |
| Produzione di acqua calda..... | 9 |

MANUTENZIONE E PULIZIA

| | |
|--|----|
| Prima di pulire la macchina per caffè espresso | 9 |
| Pulizia dello stilo erogatore e del beccuccio | 9 |
| Pulizia della custodia e degli accessori..... | 10 |
| Pulizia del vaglio a doccia..... | 10 |
| Avvio dopo lunghi periodi di inutilizzo | 10 |
| Rimozione del calcare..... | 10 |

INDIVIDUAZIONE ED ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

PRIMA DELL'INFUSIONE: GLI ELEMENTI DI UN GRANDE CAFFÈ ESPRESSO

| | |
|---|----|
| Caffè in grani fresco..... | 11 |
| Acqua di sapore gradevole | 11 |
| La giusta macinatura e il giusto macinacaffè..... | 11 |

TECNICHE DI INFUSIONE DELL'ESPRESSO

| | |
|---|----|
| Temperatura di infusione | 12 |
| Macinatura | 12 |
| Dosatura | 12 |
| Livellamento..... | 12 |
| Compattamento | 12 |
| Volume | 13 |
| Velocità di estrazione..... | 13 |
| La crema dorata..... | 13 |
| Individuazione ed eliminazione dei problemi durante l'infusione | 13 |

GARANZIA E ASSISTENZA

| | |
|---|----|
| Garanzia della macchina per caffè espresso KitchenAid | 14 |
| Servizio clienti | 14 |

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 utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare impugnature o manopole.
3. Al fine di evitare il rischio di incendio, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo, le prese o l'apparecchio in acqua né in altri liquidi.
4. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
5. Scollegare la spina quando l'apparecchio non è in uso e prima di effettuare la pulizia. Far raffreddare prima di montare o smontare i componenti e prima di effettuare la pulizia.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
7. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare sopra, o nelle vicinanze di, fornelli caldi a gas o elettrici o forni riscaldati.
11. Prima di collegare la spina alla presa a parete, spegnere sempre l'apparecchio. Per scollegarla, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa a parete.
12. **Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli domestici previsti.**
13. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il vapore bollente.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica


Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo ♻️ ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE 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.

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt CA
Hertz: 50/60 Hz
Potenza: max 1300 W

NOTA: per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Per evitare che il cavo si aggrovigli o che si possa inciampare in un cavo troppo lungo, viene fornito un cavo di alimentazione di lunghezza contenuta. Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

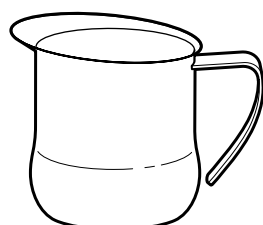
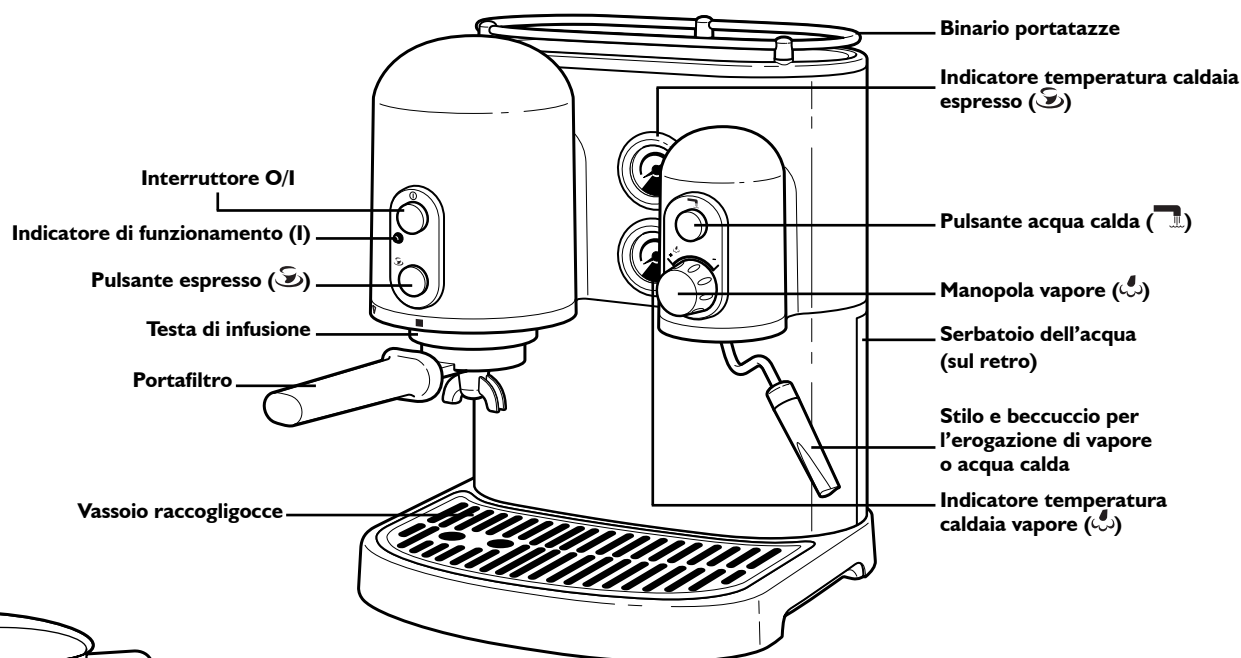
Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

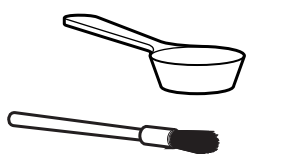
Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Componenti della macchina per caffè espresso



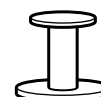
Bricco



Cucchiaino dosacaffè e spazzola per la pulizia del vaglio a doccia



Filtri



Pestello

Caratteristiche della macchina per caffè espresso

Interruttore O/I (⓪)

Premerlo una volta per accendere la macchina per caffè espresso, premerlo nuovamente per spegnerla. Una volta azionato l'interruttore, le doppie caldaie cominciano a riscaldarsi e i pulsanti “☺” e “☹” sono operativi.

Spegnimento automatico

La macchina per caffè espresso è dotata di un sistema di spegnimento automatico: trascorsi 30 minuti senza interazioni con i pulsanti “☺” o “☹”, la macchina si spegne.

Indicatore di funzionamento (I)

Quando la macchina per caffè espresso è in funzione, la spia luminosa è accesa.

Pulsante espresso (☺)

Premere il pulsante “☺” per azionare la pompa dell'acqua per la preparazione dell'espresso. Per interrompere la preparazione, premere una seconda volta il pulsante “☺”.

Pulsante acqua calda (☹)

Quando la manopola “☹” è aperta, premere e tenere premuto il pulsante “☹” per azionare la pompa dell'acqua ed erogare acqua calda dallo stilo erogatore. Quando il pulsante viene rilasciato, la pompa si arresta automaticamente.

Manopola vapore (☹)

Per ottenere la produzione di vapore o di acqua calda dallo stilo erogatore, aprire la manopola “☹” ruotandola in senso antiorario. Il volume del vapore è regolato dalla posizione della manopola: ruotare la manopola in senso antiorario per aumentare il vapore, in senso orario per ridurlo.

Per interrompere la produzione di vapore, chiudere la manopola “☹” ruotandola in senso orario finché non si blocca.

Testa di infusione

Si tratta di una testa di infusione di misura standard in ottone cromato, a garanzia di una eccezionale durata e della massima stabilità alle temperature di infusione. La caldaia per il caffè è bullonata direttamente alla testa del gruppo, per un riscaldamento rapido ed uniforme dell'intero gruppo di infusione.

Stilo e beccuccio per l'erogazione di vapore o acqua calda

Il vapore o l'acqua calda vengono erogati dall'apposito stilo. Lo stilo erogatore può essere orientato orizzontalmente e verticalmente per trovarsi sempre in una posizione ottimale. Il beccuccio migliora l'erogazione ed è asportabile per la pulizia.

Vassoio raccogli gocce

Grande vassoio raccogli gocce estraibile per la raccolta dei liquidi versati, lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie. Il vassoio è dotato di un piano di gocciolamento in acciaio inox estraibile.

Serbatoio dell'acqua senza bisfenolo A

Il serbatoio dell'acqua estraibile scorre a sinistra o a destra per un facile riempimento e presenta linee di rabbocco “max” (1,8 litri) e “min” facilmente riconoscibili. Il serbatoio trasparente mostra immediatamente il livello dell'acqua. Il serbatoio senza bisfenolo A è lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.

Binario portatazze

Nella parte superiore dell'unità è possibile riporre e mantenere in caldo da 4 a 6 tazzine per espresso. Il binario portatazze in acciaio inox impedisce rotture.

COMPONENTI E CARATTERISTICHE

Indicatore temperatura caldaia espresso (☺)

L'indicatore a quadrante indica quando la caldaia espresso ha raggiunto una temperatura ottimale.

Indicatore temperatura caldaia vapore (☺)

L'indicatore a quadrante indica quando la caldaia vapore ha raggiunto una temperatura di erogazione ottimale.

Portafiltro

Il portafiltro di misura standard presenta una struttura in ottone cromato ed una maniglia svasata facile da impugnare. Si attacca alla testa d'infusione con un'energica rotazione a destra.

Filtri

I filtri in acciaio inox scattano in posizione nel portafiltro. Utilizzare il filtro piccolo per una tazzina singola di espresso (30 ml) e quello grande per due tazzine (60 ml). Il filtro piccolo è in grado di contenere anche cialde di caffè in carta.

Bricco

Il bricco in acciaio inox da 255 ml è un aiuto prezioso per preparare la schiuma.

Pestello

Compatta uniformemente il caffè nel filtro.

Cucchiaino dosacaffè e spazzola per la pulizia del vaglio a doccia

Utilizzare un cucchiaino dosacaffè riempito a livello per ogni tazzina di espresso (30 ml). La spazzola per la pulizia consente di asportare i fondi di caffè dalla testa d'infusione e dal vaglio a doccia.

Non mostrati:

Doppia caldaia

Le caldaie separate eliminano i tempi di attesa tipicamente richiesti dalle macchine a caldaia singola quando si passa dall'erogazione del caffè alla produzione di vapore. I termoelementi delle caldaie non toccano mai l'acqua. Sono ubicati all'esterno della caldaia per garantire una temperatura eccezionalmente uniforme e la massima resistenza alle bruciature. Le caldaie a riscaldamento rapido raggiungono le temperature di esercizio in circa 6 minuti.

Sistema antigoccia con elettrovalvola a 3 vie

Un'elettrovalvola a 3 vie elimina praticamente ogni gocciolamento riducendo istantaneamente la pressione nel gruppo di infusione quando la pompa viene spenta. Il portafiltro può essere rimosso immediatamente dopo l'erogazione senza spargimento di fondi di caffè.

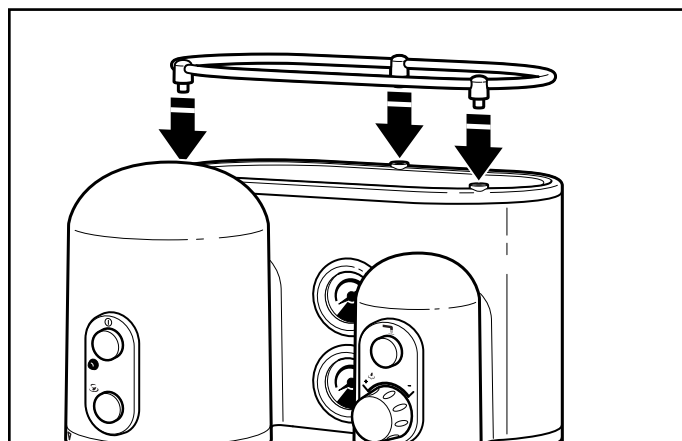
Pompa a 15 bar

La pompa dell'acqua autoadescante fornisce comodamente la pressione necessaria per un perfetto espresso.

PREPARAZIONE PER L'USO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

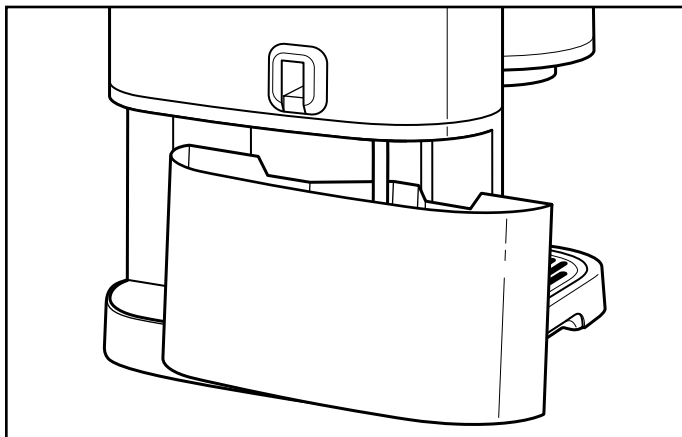
Installazione del binario porta tazzine

Allineare i tre perni del binario con i fori posti nella parte superiore della macchina per caffè espresso. Quindi premere saldamente i perni nei fori.



Estrazione e lavaggio del serbatoio dell'acqua

1. Sollevare leggermente il serbatoio, quindi rimuoverlo estraendo il fondo del serbatoio dalla macchina per caffè espresso.



2. Lavare il serbatoio in acqua calda saponata e sciacquarlo con acqua pulita. Il serbatoio può anche essere lavato nel cestello superiore della lavastoviglie.
3. Riposizionare il serbatoio nella macchina per caffè espresso, assicurandosi che i tubi del sifone siano inseriti all'interno del serbatoio. Le nervature sul fondo del serbatoio corrispondono alle scanalature alla base della custodia.

Riempimento e risciacquo delle caldaie

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

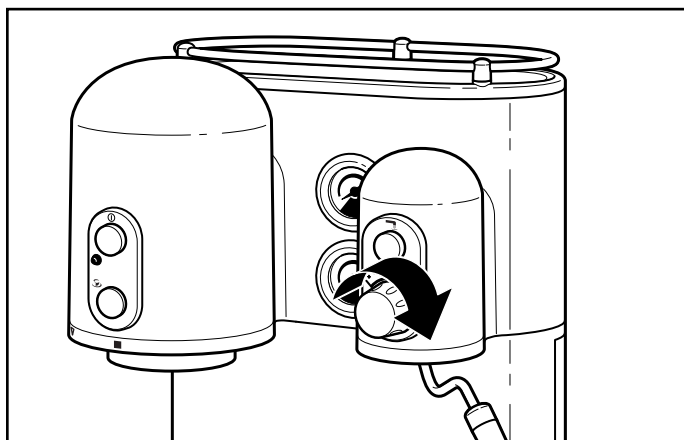
Le caldaie devono essere riempite e lavate prima di utilizzare la macchina per caffè espresso per la prima volta. Le caldaie devono essere riempite anche quando:

- la macchina per caffè espresso non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato;
- il serbatoio dell'acqua si esaurisce durante l'uso (questo può danneggiare la macchina per caffè espresso);
- vengono preparate più bevande con produzione di vapore senza preparare anche caffè espresso o erogare acqua calda.

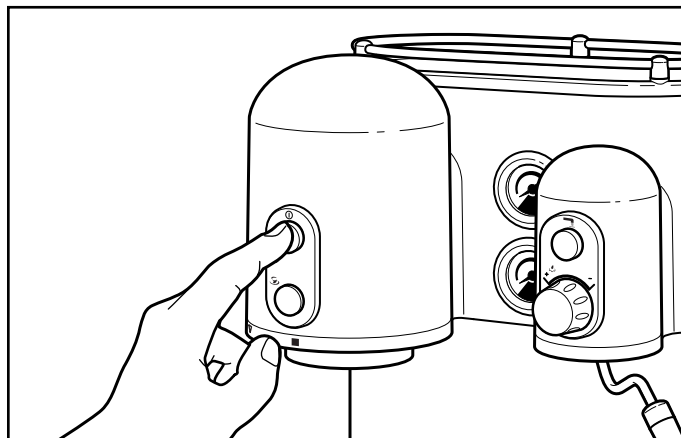
1. Far scorrere il serbatoio dell'acqua a sinistra o a destra per aprire la parte superiore e riempire con acqua fredda fresca fino alla linea di massimo riempimento.

NOTA: l'uso di acqua distillata o acqua minerale può danneggiare la macchina per caffè espresso. Non utilizzarle per la preparazione di espresso.

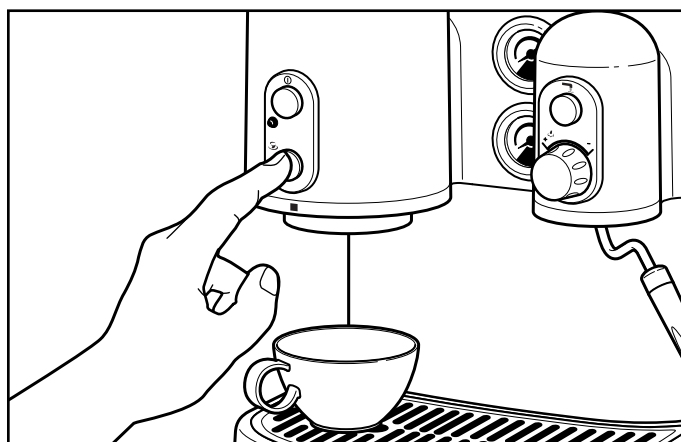
2. Inserire il capo del cavo elettrico senza spinotti nella presa per cavo presente sul retro della macchina per caffè espresso.
3. Inserire l'altra estremità del cavo in una presa con messa a terra.
4. Controllare che la manopola "☺" sia chiusa ruotandola il più possibile in senso orario.



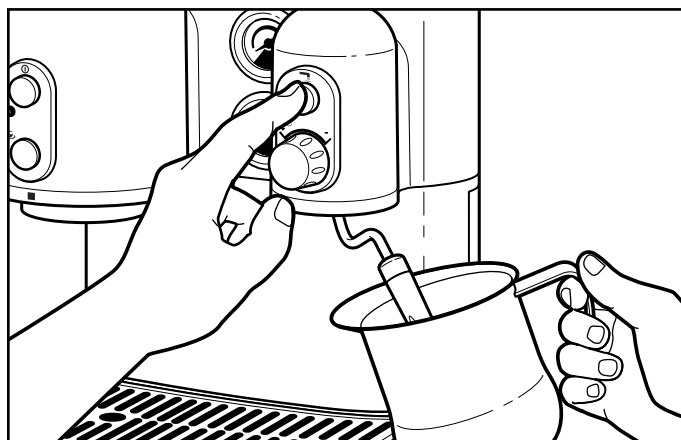
5. Premere il pulsante "Ⓞ" per accendere la macchina per caffè espresso. Quando la macchina per caffè espresso è accesa, l'indicatore di funzionamento (I) si accende, le doppie caldaie cominciano a riscaldarsi e i pulsanti "☺" e "☹" sono operativi.



6. Posizionare una tazzina da caffè sotto la testa di infusione. Non installare il portafiltro sulla testa di infusione.
7. Premere il pulsante "☺"; non è necessario attendere che la caldaia si riscaldi. La pompa dell'acqua si attiva e la caldaia del caffè si riempie di acqua. Dopo alcuni secondi l'acqua esce dalla testa di infusione. Quando la tazza è piena, premere nuovamente il pulsante "☺" per arrestare la pompa dell'acqua. A questo punto la caldaia del caffè è pronta per l'uso.



8. Collocare il bricco sotto il beccuccio dello stilo erogatore.
9. Aprire lentamente la manopola "☹" ruotandola in senso antiorario, quindi premere e tenere premuto il pulsante "☹". Questo attiva la pompa dell'acqua e riempie la caldaia del vapore. Dopo alcuni secondi l'acqua comincia ad uscire dal beccuccio.



PREPARAZIONE PER L'USO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

10. Quando il bricco è pieno all'incirca per metà, rilasciare il pulsante "☰" e chiudere la manopola "☯" ruotandola in senso orario fino all'arresto. A questo punto la caldaia del vapore è pronta per l'uso.

11. Se al momento non si desidera un espresso, premere il pulsante "⓪" per spegnere la macchina.

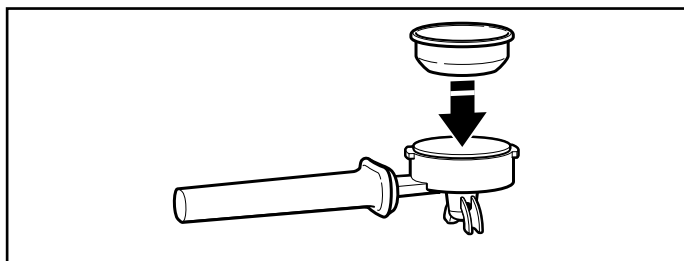
NOTA: non premere il pulsante "☯" o "☰" se non c'è acqua nel serbatoio. La pompa dell'acqua potrebbe danneggiarsi.

USO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

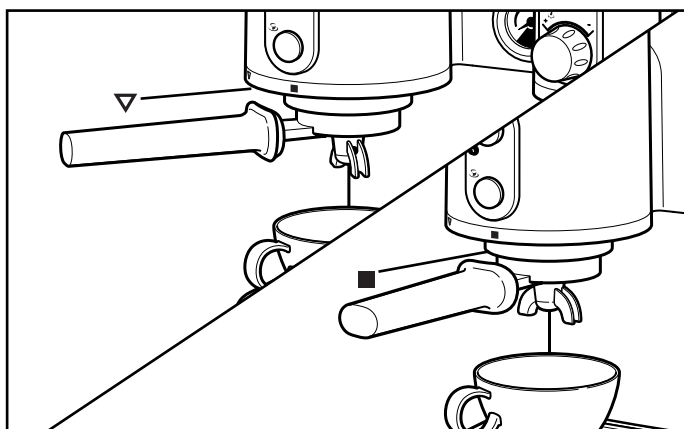
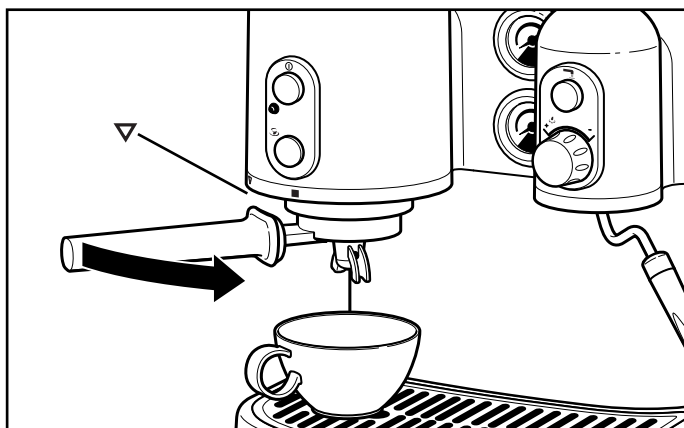
Infusione del caffè espresso

Per ottenere i migliori risultati nella preparazione del caffè espresso si rimanda alla sezione "Prima dell'infusione: gli elementi di un grande caffè espresso".

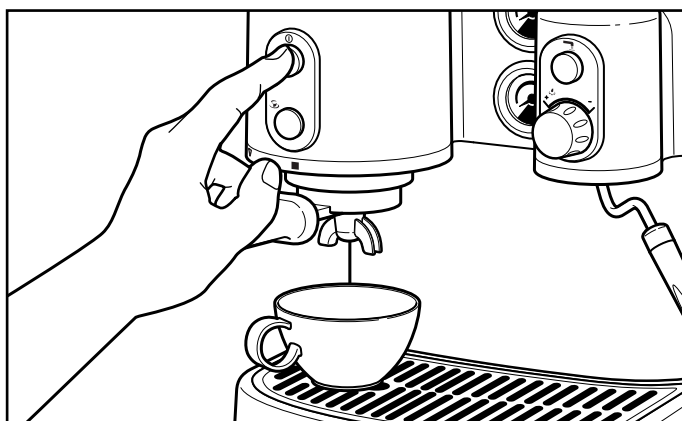
1. Verificare che nel serbatoio dell'acqua sia presente una sufficiente quantità di acqua (il livello dell'acqua deve essere compreso fra le linee di riempimento "max" e "min").
2. Scegliere il filtro piccolo o grande. Utilizzare il filtro piccolo per una tazzina singola di espresso (30 ml) e quello grande per due tazzine (60 ml). Il filtro piccolo può essere utilizzato con cialde di caffè in carta.
3. Premere il filtro nel portafiltro fino a farlo scattare in posizione. Per il momento non riempire di caffè il portafiltro.



4. Posizionare il portafiltro sotto la testa di infusione e allineare la maniglia del portafiltro con il simbolo "▽" sul lato sinistro della ghiera metallica. Sollevare il portafiltro nella testa di infusione, quindi spostare la maniglia del portafiltro a destra allineandola con il simbolo "■" sulla ghiera metallica.



5. Premere il pulsante "⓪" per accendere la macchina per caffè espresso.

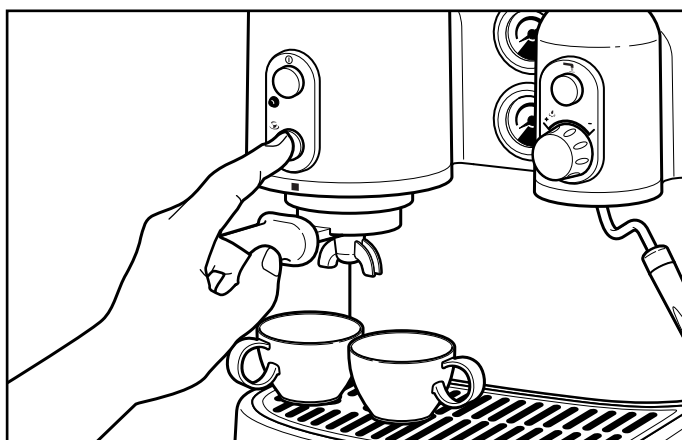


6. Attendere che la macchina per caffè espresso abbia raggiunto la temperatura di esercizio; a tale scopo sono necessari circa 6 minuti.

Quando la lancetta dell'indicatore della temperatura della caldaia espresso entra nella zona "☯", la macchina per caffè espresso è pronta per l'erogazione del caffè.

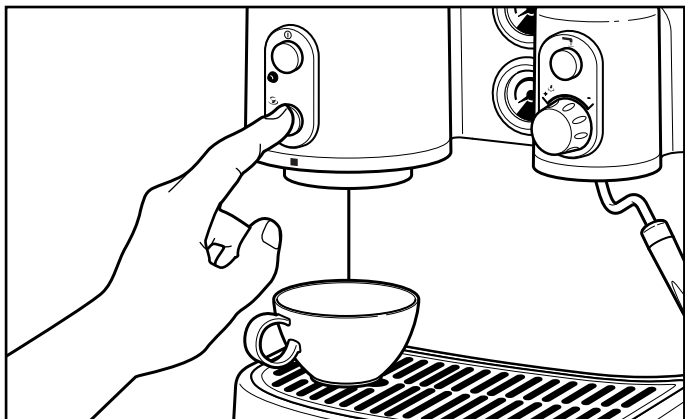
7. Rimuovere il portafiltro dalla testa di infusione portando la maniglia a sinistra. Versare un cucchiaino dosatore pieno a livello di caffè macinato (o una cialda di caffè in carta) nel filtro piccolo oppure due dosi di caffè macinato nel filtro grande. Utilizzare una macinatura per caffè espresso.
8. Utilizzando il pestello, compattare fermamente il caffè con un movimento rotatorio. Assicurarsi che la superficie del caffè sia il più possibile livellata. Per ulteriori dettagli, consultare le sezioni "Livellamento" e "Compattamento".
9. Asportare eventuale caffè macinato in eccesso dal bordo del portafiltro e inserire il portafiltro nella testa di infusione.
10. Collocare una o due tazzine da espresso sul piatto raccogliogocce sotto i becchi di erogazione del portafiltro. Premendo il pulsante "☯", l'espresso comincerà a defluire nelle tazzine. Una volta ottenuta la quantità di espresso desiderata, premere il pulsante "☯" per arrestare l'infusione.

NOTA: non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione del caffè.



11. La macchina per caffè espresso è equipaggiata con un'elettrovalvola a 3 vie che scarica istantaneamente la pressione nel gruppo di infusione quando la pompa dell'acqua viene spenta. È quindi possibile rimuovere il portafiltro immediatamente dopo l'erogazione del caffè. Rimuovere il portafiltro spostando la maniglia a sinistra. Quando si fanno cadere i fondi di caffè dal filtro, evitare di dare colpi sulla maniglia del portafiltro.

12. Una volta rimosso il portafiltro, collocare una tazzina da caffè sotto la testa di infusione e premere il pulsante "☺" per uno o due secondi. In questo modo, si pulisce il vaglio a doccia e si rimuovono eventuali oli e fondi di caffè che potrebbero essersi infiltrati nella testa di infusione.



13. Per preparare altri caffè espresso, ripetere le fasi da 6 a 12, ma prima leggere i consigli del barista riportati di seguito.

I consigli del barista

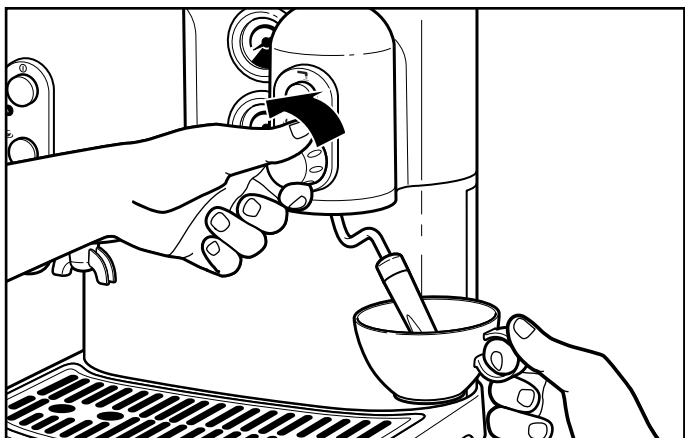
Per la preparazione di più tazzine:

1. Utilizzare un panno per pulire e asciugare il filtro prima di riempirlo di caffè. In questo modo si garantisce un'estrazione uniforme del caffè.
2. Per mantenere la giusta temperatura di infusione del caffè è importante mantenere il gruppo di infusione caldo, quindi:
 - Non sciacquare il portafiltro con acqua di rubinetto, se no il filtro si raffredda. La soluzione migliore consiste nell'asportare i fondi rimasti nel filtro con un panno.
 - Se si è occupati in altre attività, come la macinazione del caffè o la montatura del latte, tenere in caldo il portafiltro vuoto montandolo sulla testa di infusione.

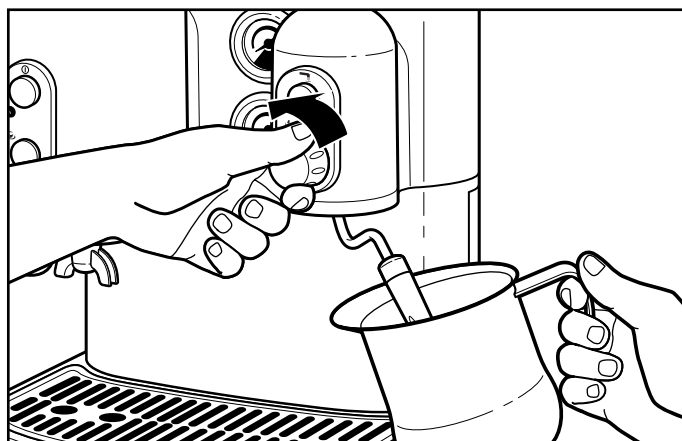
Produzione del latte montato a vapore

Per montare e riscaldare il latte a regola d'arte è necessaria un po' di pratica, ma sarete sorpresi nel vedere la rapidità dei vostri progressi. La macchina per caffè espresso Artisan offre tutti gli strumenti necessari: un bricco in acciaio inox appositamente sagomato, uno stilo erogatore regolabile orizzontalmente e verticalmente per una comoda posizione di lavoro, un beccuccio erogatore appositamente concepito per migliorare la produzione di schiuma e una manopola "☺" che permette di regolare con precisione il volume di vapore erogato.

1. Premere il pulsante "Ⓛ" per accendere la macchina per caffè espresso.
2. Attendere che la macchina per caffè espresso abbia raggiunto la temperatura di esercizio; a tale scopo sono necessari circa 6 minuti. Quando l'ago dell'indicatore della temperatura della caldaia del vapore entra nella zona "☺", la macchina per caffè espresso è pronta per la produzione di vapore.
3. Riempire il bricco per 1/3 con latte freddo.
4. Con lo stilo erogatore direzionato in una tazza vuota, aprire la manopola "☺" per un istante per scaricare l'acqua in eccesso dalla linea. Per aprire la manopola "☺", ruotarla lentamente in senso antiorario; per chiudere la manopola "☺", ruotarla in senso orario fino all'arresto.



5. Con la manopola "☺" chiusa, regolare lo stilo erogatore portandolo in una posizione di utilizzo comoda ed immergere la punta del beccuccio appena sotto la superficie del latte nel bricco.
6. Aprire lentamente la manopola "☺" ruotandola in senso antiorario. Ad una maggiore rotazione della manopola "☺" corrisponde un maggior volume di vapore rilasciato. Inclinare il bricco su un lato per creare un vortice nel latte, tenendo la punta del beccuccio circa 5 mm sotto la superficie del latte. Se si formano bolle grandi o spruzzi di latte, il beccuccio è troppo in alto.
7. Man mano che la schiuma si espande, riportare il bricco in posizione diritta.



8. Una volta che il latte sarà stato montato fino ad occupare circa 3/4 del volume del bricco, abbassare il beccuccio nel bricco per finire di riscaldare il latte. Mantenere il bricco in posizione inclinata per creare un vortice nel latte. Riscaldare il latte fino ad una temperatura compresa fra 60 e 74 °C. A queste temperature, il bricco risulterà molto caldo al tatto. Evitare di surriscaldare il latte, fenomeno che si verifica a 80 °C.
9. Prima di rimuovere il beccuccio dal latte, chiudere la manopola "☺" ruotandola in senso orario fino all'arresto. In questo modo si evitano spruzzi.

I consigli del barista

- Pulire lo stilo erogatore e il beccuccio immediatamente dopo l'uso. Consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".
- Il latte a basso contenuto di grassi generalmente è più facile da montare. Il latte scremato può comportarsi in modo anomalo in quanto si monta molto rapidamente, ma tende a formare bolle di grandi dimensioni secche in superficie, che ne rovinano la consistenza.

Preparazione del cappuccino

Per preparare il cappuccino, montare e riscaldare il latte prima di preparare l'espresso. Questo consente alla schiuma di solidificarsi leggermente e di separarsi completamente dal latte. Una volta pronto il latte, preparare un caffè espresso (30 ml)

In ultima analisi, la scelta del latte è una questione di esperienza e di gusto. I fattori più importanti per una montatura eccellente sono l'esperienza ed una buona refrigerazione: più freddo è il latte migliori saranno i risultati.

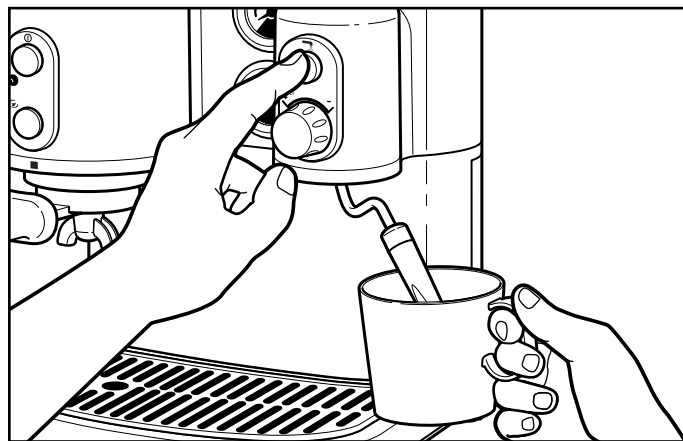
in una tazza da cappuccino, quindi versare il latte montato e riscaldato nella tazza agitando leggermente. Come guarnizione finale cospargere sul cappuccino alcune scaglie di cioccolato.

Produzione di acqua calda

Lo stilo erogatore consente anche di erogare acqua calda. In questo modo è possibile preparare facilmente caffè americano, tè o cioccolata calda. Riempire una tazza con acqua calda è anche un modo molto efficace per riscaldarla prima di preparare un espresso.

NOTA: erogare sempre acqua calda in un contenitore vuoto; l'erogazione in una tazza o in un bicchiere contenente altri ingredienti potrebbe provocare spruzzi.

1. Premere il pulsante "①" per accendere la macchina per caffè espresso.
2. Attendere che la macchina per caffè espresso raggiunga la temperatura di esercizio; sono necessari circa 6 minuti. Quando l'ago dell'indicatore della temperatura della caldaia del vapore entra nella zona "☁", la macchina per caffè espresso è pronta per la produzione di acqua calda.
3. Con lo stilo erogatore puntato in una tazza vuota, aprire la manopola "☁" ruotandola lentamente in senso antiorario. Quindi premere e tenere premuto il pulsante "☒" per ottenere l'erogazione di acqua.



NOTA: prima dell'erogazione di acqua, dal beccuccio potrebbero fuoriuscire residui di vapore. Potrebbero occorrere vari secondi prima che l'acqua cominci ad uscire dal beccuccio.

4. Una volta erogata la quantità di acqua desiderata, rilasciare il pulsante "☒" e chiudere la manopola "☁" ruotandola in senso orario fino all'arresto.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Mantenere la macchina per caffè espresso Artisan pulita è fondamentale per la preparazione di un ottimo caffè espresso. L'accumulo di grasso sul portafiltro, sui filtri e sul vaglio a doccia rovina l'aroma anche del caffè meglio preparato. È inoltre necessario rimuovere eventuali residui di latte dallo stilo erogatore.

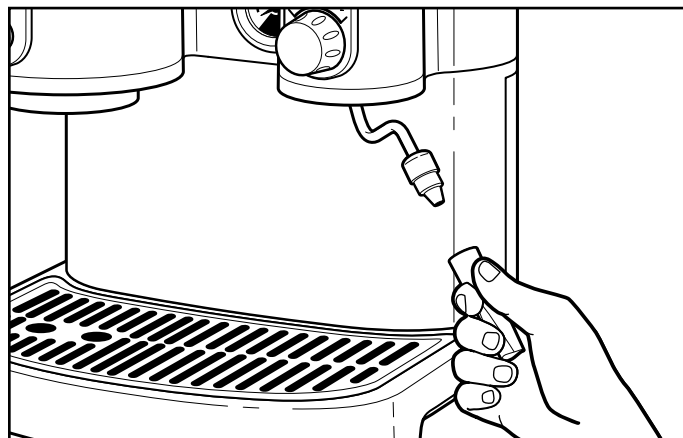
Prima di pulire la macchina per caffè espresso

1. Spegnerla macchina per caffè espresso.
2. Scollegare la macchina per caffè espresso dalla presa a parete o staccare la corrente.
3. Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso ed eventuali parti o accessori collegati.

Pulizia dello stilo erogatore e del beccuccio

Lo stilo erogatore e il beccuccio devono sempre essere puliti dopo la montatura del latte.

1. Rimuovere il manicotto di montatura dal beccuccio tirandolo verso il basso. Il manicotto di montatura può essere lavato in acqua calda saponata. Verificare che eventuali aperture nel manicotto siano esenti da residui.
2. Pulire lo stilo erogatore e il beccuccio con un panno pulito umido. Non utilizzare pagliette abrasive.
3. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa con messa a terra.
4. Accendere la macchina per caffè espresso e lasciare che le caldaie raggiungano la temperatura di esercizio. Dirigere lo stilo erogatore in una tazza vuota ed aprire temporaneamente la manopola "☁" per far uscire vapore dal beccuccio. In questo modo si pulisce la punta del beccuccio.

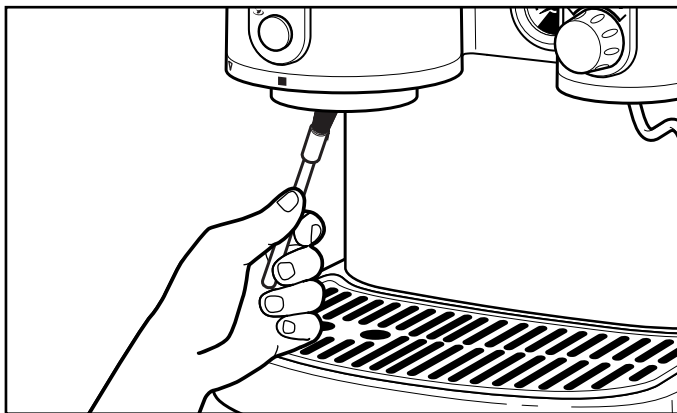


Pulizia della custodia e degli accessori

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per la pulizia della macchina per caffè espresso e di qualsiasi sua parte o accessorio.

- Pulire la macchina per caffè espresso con un panno pulito umido, dopodiché asciugarla con un panno morbido.
- Lavare il portafiltro in acqua calda saponata e sciacquare con acqua pulita. Asciugare con un panno morbido. Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.
- I filtri, il vassoio raccogliogocce, il piatto di gocciolamento, il serbatoio dell'acqua ed il bricco possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie o a mano in acqua calda saponata. In caso di lavaggio a mano, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con un panno morbido.

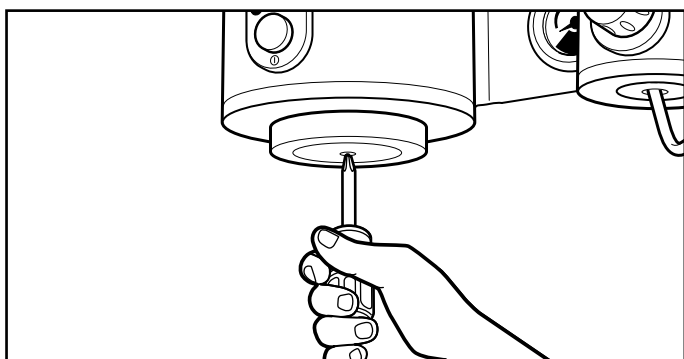
- Utilizzare la spazzola per il vaglio a doccia o un panno umido per rimuovere i fondi di caffè dalla guarnizione della testa di infusione e dal vaglio a doccia.



Pulizia del vaglio a doccia

Ogni 75-100 tazzine di caffè espresso rimuovere il vaglio a doccia dalla testa di infusione e pulirlo accuratamente.

1. Utilizzando un cacciavite corto, rimuovere la vite al centro del vaglio a doccia ruotandola in senso antiorario. Una volta rimossa la vite, il vaglio a doccia si stacca dalla testa di infusione.



2. Lavare il vaglio a doccia in acqua calda saponata e sciacquare con acqua pulita.
3. Posizionare il vaglio a doccia nella testa di infusione con il lato piatto rivolto verso il basso e fissare con la vite del vaglio a doccia. Ruotare la vite in senso orario fino a serrarla saldamente.

NOTA: una volta fissato il vaglio a doccia, la vite centrale deve essere a filo con la superficie del vaglio. In caso contrario rimuovere la vite, girare il vaglio e fissare nuovamente.

Avvio dopo lunghi periodi di inutilizzo

Per ottenere un ottimo caffè espresso dopo un lungo periodo di inutilizzo, è necessario preparare la macchina per caffè espresso eseguendo un ciclo con acqua fresca. Questa procedura garantisce anche il riempimento delle caldaie e il pronto funzionamento della macchina per espresso.

1. Rimuovere il serbatoio, scaricare eventuale acqua vecchia, riposizionare e riempire il serbatoio con acqua fresca fino alla linea di massimo riempimento.
2. Riempire le caldaie con acqua fresca. Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione "Riempimento e risciacquo delle caldaie".

Rimozione del calcare

Nel corso del tempo i depositi di calcio ("calcare") dovuti all'acqua si accumulano nella macchina per caffè espresso e possono compromettere la qualità del caffè.

NOTA: il calcare deve essere rimosso ogni due mesi; l'uso di acqua particolarmente dura può richiedere interventi di decalcificazione più frequenti.

Per la rimozione del calcare utilizzare un apposito agente decalcificante o tavolette anticalcare appropriate.

1. Rimuovere il vaglio a doccia dalla testa di infusione. Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione "Pulizia del vaglio a doccia".
2. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto anticalcare, miscelare la soluzione decalcificante e aggiungerla nel serbatoio.
3. Per raccogliere la soluzione detergente, posizionare un contenitore capiente sotto la testa di infusione (non applicare il portafiltro) e un altro sotto il beccuccio del vapore.
4. Premere il pulsante "☉" per accendere la macchina per caffè espresso. Non è necessario che le caldaie si riscaldino prima di procedere alla fase successiva.
5. Premere il pulsante "☉" ed erogare il prodotto decalcificante attraverso la testa di infusione per 15 secondi; premere nuovamente il pulsante "☉" per interrompere l'erogazione.
6. Aprire la manopola "☉" ruotandola in senso antiorario, quindi premere e tenere premuto il pulsante "☉" per 15 secondi per erogare il prodotto decalcificante attraverso lo stilo erogatore ed il beccuccio.
7. Premere il pulsante "☉" per accendere la macchina per caffè espresso.
8. Attendere 20 minuti, quindi ripetere le fasi 4-7. Ogni 20 minuti ripetere le fasi 4-7 finché quasi tutta la soluzione contenuta nel serbatoio sarà stata fatta circolare nella macchina per caffè espresso. Il serbatoio non deve svuotarsi completamente.

9. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquare con acqua fresca, quindi rimontarlo in posizione e riempire con acqua fresca fino alla linea di massimo riempimento. Premere il pulsante "⓪" per accendere la macchina per caffè espresso, dopodiché lavarla erogando rapidamente il contenuto del serbatoio, alternando fra la testa di infusione e lo stilo erogatore. Il serbatoio non deve svuotarsi completamente.
10. Montare il vaglio a doccia sulla testa di infusione. Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione "Pulizia del vaglio a doccia". Assicurarsi di rabboccare il serbatoio con acqua fresca per l'infusione.

INDIVIDUAZIONE ED ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

L'indicatore di funzionamento (I) resta spento e le caldaie non entrano in temperatura quando viene premuto il pulsante "⓪":

Controllare che la macchina per caffè espresso sia collegata alla rete; in questo caso estrarre la spina, reintrodurla nella presa e premere nuovamente il pulsante "⓪". Se il problema persiste, verificare il fusibile o l'interruttore automatico del circuito elettrico al quale è collegata la macchina e assicurarsi che il circuito sia chiuso.

Se il caffè non esce dal portafiltra...

- il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto o la caldaia del caffè potrebbe non essersi riempita
- i tubi del sifone del serbatoio dell'acqua potrebbero essere piegati o posizionati in modo inadeguato
- potrebbe essere necessario pulire il vaglio a doccia
- potrebbe essere necessario decalcificare la macchina per caffè espresso
- il caffè potrebbe essere macinato troppo finemente
- il caffè potrebbe essere stato compresso eccessivamente

Se la pompa dell'acqua è rumorosa...

- il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto
- i tubi del sifone del serbatoio dell'acqua potrebbero essere piegati o posizionati in modo inadeguato
- le caldaie potrebbero non essere piene

Nel caso di perdite d'acqua dal portafiltra...

- il portafiltra potrebbe non essere fissato correttamente alla testa di infusione
- potrebbero essere presenti residui di caffè sul bordo del portafiltra o sulla guarnizione della testa di infusione
- la guarnizione della testa di infusione potrebbe essere sporca o consumata

Se viene prodotto poco vapore o schiuma...

- la caldaia del vapore potrebbe non aver raggiunto la temperatura d'esercizio
- la manopola "☁" potrebbe non essere completamente aperta
- potrebbe essere necessario pulire il beccuccio del vapore
- il serbatoio dell'acqua potrebbe essere vuoto, oppure la caldaia del vapore potrebbe non essersi riempita

Se le istruzioni sopra riportate non risolvono il problema, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

PRIMA DELL'INFUSIONE: GLI ELEMENTI DI UN GRANDE CAFFÈ ESPRESSO

Ancora prima di inserire la spina della macchina per caffè espresso nella presa, per preparare un ottimo caffè sono necessari alcuni elementi.

Caffè in grani fresco

Per un grande caffè sono necessari grani di caffè freschi, adeguatamente tostati. Molti baristi raccomandano di acquistare caffè in grani con una tostatura media, di colore marrone cioccolato uniforme. Questa tostatura preserva gli zuccheri naturali e l'aroma del chicco, aspetto fondamentale per un espresso eccellente. Una tostatura media è la tostatura più scura a cui è possibile sottoporre un grano di caffè senza la formazione di oli sulla sua superficie. I chicchi a tostatura forte, che si presentano di colore marrone scuro o quasi nero, hanno un aspetto eccellente, ma la tostatura eccessiva copre gli aromi più delicati del caffè e caramellizza gli zuccheri. Con una tostatura forte, il caffè assume un sapore spiccatamente "tostato", spesso amaro e penetrante.

Per preservare la freschezza del caffè in grani:

Conservare il caffè in grani in un contenitore opaco ermetico in luogo fresco ed asciutto. La refrigerazione è sconsigliata a causa della tendenza alla formazione di condensa sui chicchi quando il contenitore è aperto. Il congelamento può aiutare a preservare i chicchi per un lungo periodo, ma ne compromette il sapore.

Acqua di sapore gradevole

Un elemento spesso trascurato nella preparazione di un grande caffè espresso è rappresentato dall'acqua di infusione. Se il gusto dell'acqua del rubinetto è sgradevole, evitare di utilizzarla per l'infusione del caffè espresso; preferire acqua depurata imbottigliata. Poiché l'acqua fresca acquista rapidamente una qualità e un gusto "piatto", è una buona idea cambiare spesso l'acqua nel serbatoio e rabboccare le caldaie dopo un lungo periodo di inutilizzo. Non utilizzare acqua ricca di sali minerali o distillata perché potrebbe danneggiare la macchina per caffè espresso.

La giusta macinatura e il giusto macinacaffè

Il caffè espresso richiede una macinatura molto fine ed uniforme. I macinacaffè a lame e i macinacaffè a mole economici generalmente non sono in grado di fornire i gradi di macinatura necessari per un buon espresso. Per un espresso perfetto è necessario un macinacaffè a mole di qualità, come il macinacaffè KitchenAid. Un buon macinacaffè a mole consente al sapore e all'aroma dell'espresso di esprimersi al meglio perché produce una macinatura estremamente uniforme con un minimo riscaldamento per attrito.

Temperatura di infusione

La temperatura dell'acqua e l'uniformità della temperatura hanno un impatto diretto sul gusto dell'espresso. Un espresso ricco è il risultato di un'infusione ad una temperatura ottimale, idealmente compresa fra 90 e 96 °C.

Per garantire una temperatura di infusione ottimale:

Montare il portafiltro (con il filtro) alla testa di infusione quando la macchina si sta riscaldando. Questo consente di riscaldare anche il filtro.

- Attendere sempre il riscaldamento completo delle caldaie prima dell'infusione (circa 6 minuti).
- Dosare e compattare il macinato rapidamente e procedere immediatamente alla preparazione del caffè. In questo modo si evita il raffreddamento del portafiltro.
- Non sciacquare il portafiltro con acqua fredda se si stanno preparando altri caffè. Dopo aver fatto cadere i vecchi fondi dal filtro, asportare i residui utilizzando un panno pulito. Assicurarsi che il filtro sia asciutto prima di aggiungere altro caffè.
- Tenere il portafiltro vuoto montato sulla testa di infusione mentre si stanno svolgendo altre attività, ad esempio la macinatura del caffè o la montatura del latte.
- Riscaldare una tazzina o una tazza collocandola sulla sommità della macchina prima dell'infusione. Le tazze possono anche essere riscaldate istantaneamente utilizzando il vapore prodotto dallo stilo erogatore.

Macinatura

Per un grande espresso è necessario utilizzare caffè freschissimo, ed il caffè più fresco viene sempre macinato immediatamente prima dell'infusione. I composti aromatici più delicati contenuti nel caffè invecchiano entro pochi minuti dalla macinatura, quindi si raccomanda di macinare soltanto la quantità che si intende utilizzare immediatamente.

Dosatura

La dosatura è il processo di misurazione del macinato da introdurre nel filtro. Per una singola tazzina (30 ml) di espresso sono necessari 7 grammi di caffè; per due tazzine occorre una dose doppia. Se riempito a livello con caffè finemente macinato, il cucchiaino dosacaffè fornito a corredo della macchina per caffè espresso Artisan rappresenta la dose perfetta per una tazzina di espresso.

Se state dosando il caffè senza il sussidio di un cucchiaino dosatore, è importante non riempire eccessivamente il filtro. Il caffè necessita di spazio per espandersi durante l'infusione. Schiacciando eccessivamente il caffè contro il vaglio a doccia si impedisce una dispersione uniforme dell'acqua attraverso il filtro, con una conseguente estrazione non uniforme e un espresso di cattiva qualità. Ecco da cosa si evince che il filtro è stato riempito eccessivamente:

1. Riempire il filtro, livellare il caffè e compattare in modo adeguato (consultare la sezione "Compattamento").
2. Applicare il portafiltro alla testa di infusione, quindi rimuoverlo immediatamente.
3. Se nel caffè contenuto nel portafiltro risulta visibile l'impronta del vaglio a doccia o della vite del vaglio a doccia, nel filtro è presente troppo caffè!

Livellamento

Il livellamento del caffè dopo la sua dosatura nel filtro è una tecnica fondamentale per un grande espresso. Se il caffè non è distribuito uniformemente nel filtro, il compattamento del caffè creerà aree di alta e bassa densità. L'acqua di infusione ad alta pressione seguirà inevitabilmente il percorso della minima resistenza, scorrendo abbondantemente attraverso le aree a bassa densità ed estraendo in eccesso i composti amari contenuti nel caffè. Scorrerà invece in modo difficoltoso

attraverso le aree maggiormente compattate, senza riuscire ad estrarre le essenze più aromatiche. Questa estrazione non uniforme ha come risultato un espresso diluito, debole ed amaro.

Per livellare il caffè nel filtro:

- Assicurarsi che il filtro sia asciutto prima di aggiungere altro caffè; la presenza di umidità nel filtro creerà un percorso di minore resistenza durante il contatto con l'acqua.
- Dopo la dosatura del caffè nel filtro, livellare il caffè facendo passare un dito avanti e indietro sul filtro. Non livellare in una sola direzione. In questo modo il caffè si accumulerà su un lato del filtro, producendo un'estrazione non uniforme. Cercare di conferire alla superficie del caffè una leggera concavità, con il centro più basso rispetto ai lati.
- Assicurarsi che il caffè aderisca perfettamente alle pareti del filtro.

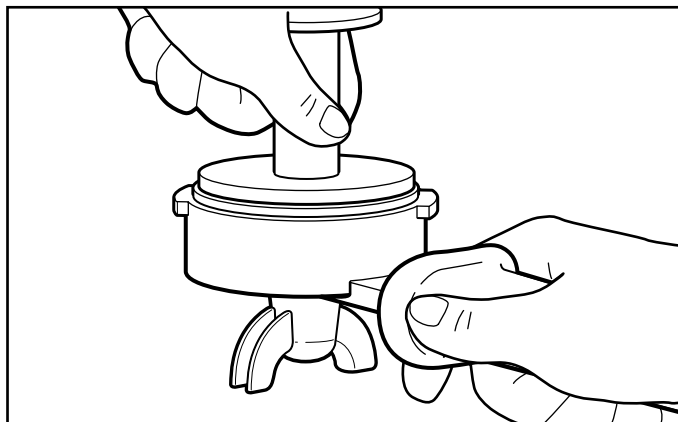


Compattamento del caffè

Con il compattamento, il caffè viene pressato in un disco di livello che fornisce una resistenza uniforme all'acqua di infusione ad alta pressione. Il caffè opportunamente livellato e compattato produrrà un'estrazione uniforme dei composti aromatici contenuti nel caffè e, di conseguenza, un fantastico espresso. Il caffè compattato in modo insufficiente verrà deformato dall'acqua di infusione, con conseguente estrazione non uniforme, un'infusione eccessivamente rapida e un espresso mediocre. Il caffè compattato eccessivamente rallenterà il tempo di infusione, e come risultato si otterrà un caffè amaro ed estratto eccessivamente.

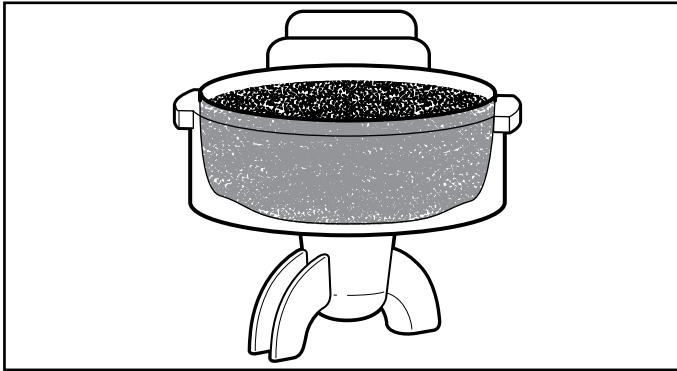
Tecnica di compattamento adeguata

1. La maniglia del pestello deve essere impugnata come quella di una porta, con la base della maniglia fermamente compressa contro il palmo. Durante il compattamento, il pestello, il polso ed il gomito devono essere in linea.



2. Con il fondo del portafiltro appoggiato su un piano rigido, premere delicatamente il pestello nel caffè per livellare la superficie. Rimuovere il pestello dal filtro con un leggero movimento rotatorio; in questo modo si impedisce al pestello di sollevare il caffè.

3. Dopo aver rimosso il pestello, qualche residuo di macinato potrebbe aderire ai lati del filtro. Battere delicatamente il portafiltro sul tavolo per spingere i residui di macinato sul disco di caffè compattato. Non compattare eccessivamente, altrimenti il caffè compattato potrebbe spostarsi o rompersi.
4. Eseguire un secondo compattamento finale (denominato anche compattamento di rifinitura). Compattare il caffè applicando circa 15 kg di pressione, quindi allentare leggermente la pressione (fino a circa 9 kg) e rifinire ruotando completamente il pestello circa due volte.
5. Controllare il compattamento. Il disco di caffè dovrebbe essere liscio e a livello, senza spazi fra la parete del filtro ed il caffè.



Misurazione della pressione di compattamento

9 kg, 15 kg: come è possibile sapere esattamente quanta forza di compattamento si sta applicando? Fate come i baristi: utilizzate una bilancia pesapersone! Collocate una bilancia sul tavolo o sul banco e compattate il caffè sulla bilancia. Presto imparerete a “sentire” quanta forza corrisponde a 9 o 15 kg.

Volume

Il gruppo di infusione e le caldaie sono in temperatura. Il caffè fresco è stato macinato, dosato nel portafiltro, sapientemente livellato e compattato. Ora è giunto il momento della verità: l'infusione!

Per ottenere il miglior espresso non preparare mai più di una tazzina (30 ml) utilizzando il filtro piccolo o due tazzine (60 ml) utilizzando quello grande. L'infusione di una quantità superiore avrà come conseguenza un'estrazione eccessiva e un espresso inconsistente e amaro.

Durante l'erogazione, il perfetto espresso si presenta di un intenso colore marrone rossastro con una consistenza densa come il miele che cola da un cucchiaino. Spesso forma quelle che prendono il nome di code di topo, vale a dire piccoli vortici. Visto che man mano che trascorre il tempo vengono estratti i composti amari e acidi contenuti nel caffè, l'espresso erogato comincerà a risultare meno denso; in alcuni casi diventerà quasi bianco. I baristi esperti osservano attentamente l'erogazione, interrompendola rapidamente quando il caffè comincia a schiarirsi.

L'espresso ristretto è un caffè espresso ottenuto attraverso l'infusione di un volume d'acqua inferiore rispetto a quello normale. Preparare la macchina per caffè espresso per due tazzine e interrompere l'infusione soltanto dopo aver estratto 45 ml. In tal modo l'erogazione viene ristretta in modo tale da includere soltanto gli oli e le essenze più aromatiche e meno amare contenute nel caffè.

Velocità di estrazione

Decenni di esperienza hanno mostrato che una preparazione a regola d'arte di un espresso (in tazzina singola o doppia) richiede circa 20-25 secondi.

Se l'infusione dell'espresso è molto più rapida o più lenta di 20-25 secondi e la tecnica di compattamento utilizzata è buona, regolare la macinatura! Utilizzare una macinatura più fine per una velocità di estrazione inferiore e una macinatura più grossa per un'estrazione più rapida. Mantenere la dose e compattare.

Il caffè è sensibile all'umidità ambiente e la assorbe rapidamente. Questo influisce sulla velocità di estrazione. In un ambiente umido la velocità di estrazione rallenta, mentre in condizioni secche aumenta. Potreste trovarvi a regolare la macinatura in base alla stagione o al tempo atmosferico.

Alcuni macinacaffè non garantiscono la precisione di regolazione necessaria per correggere la velocità di estrazione. La soluzione migliore è l'uso di un macinacaffè KitchenAid Artisan. Se questo non dovesse essere possibile, provare ad adeguare la pressione di compattamento. Tamponare con meno forza per un'erogazione più rapida e con più forza per un'erogazione più lenta.

La crema dorata

Una caratteristica inconfondibile di un buon espresso è la crema, quella densa schiuma dorata dovuta agli oli di caffè emulsionati che cattura l'essenza dell'aroma del caffè. Una buona crema deve essere densa e aderire alle pareti della tazzina quando questa viene inclinata; la crema migliore deve essere in grado di reggere un pizzico di zucchero per quasi 30 secondi.

Individuazione ed eliminazione dei problemi durante l'infusione

Durante l'erogazione, se il vostro espresso...

... tende al color cannella invece di presentarsi di un intenso marrone:

- controllare che il gruppo di infusione e le caldaie siano entrati in temperatura
- utilizzare una miscela di caffè meno acida

... si presenta di colore biancastro con sottili striature marroni:

- rivedere la tecnica di compattamento (il caffè compattato si è frammentato oppure si è creato uno spazio fra il caffè e le pareti del filtro)

... è troppo liquido e rapido nello scendere

- rivedere la tecnica di compattamento (il compattamento potrebbe essere insufficiente per garantire una resistenza uniforme all'acqua di infusione)
- utilizzare una macinatura più fine
- controllare la freschezza del caffè

... fatica ad uscire dal portafiltro:

- rivedere la tecnica di compattamento (il compattamento potrebbe essere eccessivo)
- utilizzare una macinazione più grossa

Garanzia della macchina per caffè espresso KitchenAid

| Durata della garanzia | KitchenAid si fa carico del pagamento di | KitchenAid non si fa carico del pagamento di |
|--|--|---|
| Europa, Medio Oriente e Africa Tre anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto. | Pezzi di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid. | A. Riparazioni se la macchina per caffè espresso è stata utilizzata per scopi che esulano dalla normale preparazione di bevande. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conformi alle norme elettriche locali. |

Italiano

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: Qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
 Codice Postale 19
 B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu