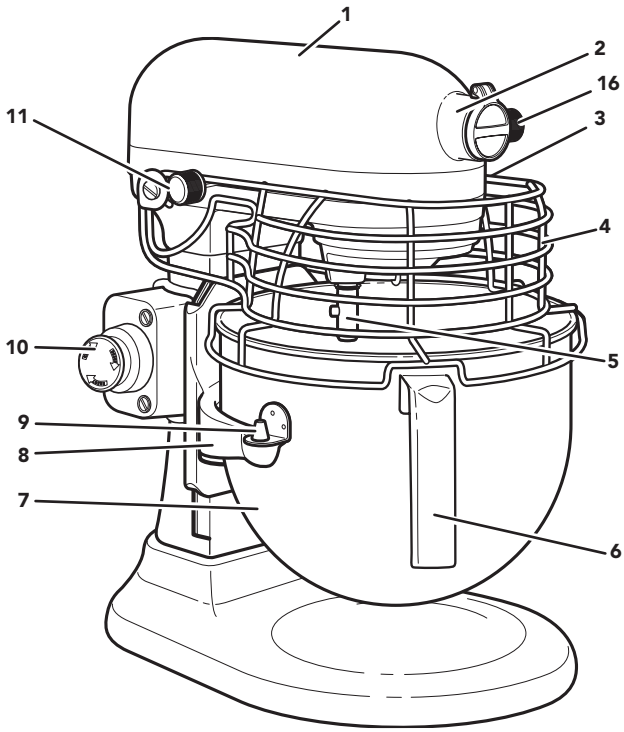
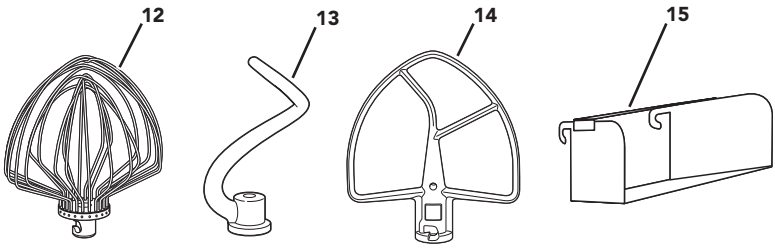
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kitchenaid 5KSM7990X Rosso o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici

COMPONENTI E FUNZIONI





1	Testa del motore
2	Attacco per accessori
3	Leva di sollevamento della ciotola (non visibile nell'immagine)
4	Protezione della ciotola**
5	Albero della frusta
6	Impugnatura della ciotola*
7	Ciotola da 6,9 L in acciaio inox*
8	Supporto della ciotola
9	Perni di posizionamento
10	Interruttore di arresto
11	Leva di controllo della velocità
12	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox
13	Gancio impastatore a spirale in acciaio inox
14	Frusta piatta in acciaio inox
15	Beccuccio versatore rimovibile**
16	Manopola dell'attacco

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**In dotazione solo con modelli selezionati. L'immagine/il design può variare a seconda del modello.

W11457004A_04_IT.indd 47 10/5/2020 3:22:19 PM

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 <u>immediatamente</u> le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. 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.
4. 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. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. 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.
6. Spegnere l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
7. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
8. 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. Contattare il produttore al numero dell'assistenza clienti per ricevere informazioni o richiedere un controllo, la riparazione o la regolazione.
9. L'utilizzo di accessori o utensili non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

W11457004A_04_IT.indd 48 10/5/2020 3:22:20 PM

SICUREZZA DEL PRODOTTO

10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
12. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
13. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
14. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare le ciotole del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.
15. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore a spirale dal robot da cucina.
16. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.
18. Questo apparecchio è destinato all'uso per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e aziende commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non per la produzione di massa seriale di alimenti.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

REQUISITI ELETTRICI

⚠ 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 queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 V circa

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 325 W

Tempo di utilizzo consigliato: 1-30 minuti con un ciclo di lavoro di 10 min ON/15 min OFF (0).

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

La potenza nominale è calcolata utilizzando l'accessorio che assorbe la massima potenza. Altri accessori consigliati possono richiedere una potenza notevolmente minore.

Questo prodotto è fornito con un cavo di alimentazione di tipo Y. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale di assistenza per evitare rischi.

Il livello di pressione acustica misurato in conformità al codice di prova prEN 454 è inferiore a 70 dBA.

Un * nel numero del modello indica caratteri aggiuntivi che designano il colore della macchina e le cifre del codice prodotto per il modello effettivo (ad es., 5KSM7990X).

W11457004A_04_IT.indd 49 10/5/2020 3:22:20 PM

SICUREZZA DEL PRODOTTO

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE 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.

Lo smaltimento dei rifiuti deve essere eseguito in conformità alle normative ambientali locali.

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

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (direttiva RoHS).

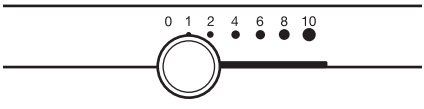
W11457004A_04_IT.indd 50 10/5/2020 3:22:20 PM

GUIDA AGLI ACCESSORI

Accessorio	Utilizzare per miscelare	Descrizione	Tempo di utilizzo
Frusta piatta in acciaio inox	Composti da normali a densi	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, biscotti, pasta frolla, pane veloce, polpettoni di carne, purè di patate.	1-10 minuti
Gancio impastatore a spirale in acciaio inox	Miscelare e amalgamare impasti lievitati	Pane, panini, impasto per pizza, torte e pagnottine.	1-10 minuti
Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Composti che necessitano di incorporare aria	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, torta degli angeli, maionese, alcuni tipi di caramelle.	1-30 minuti

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che avvia il robot da cucina a una velocità inferiore per evitare schizzi di ingredienti e "nuvole di farina" all'avvio, per poi aumentare alla velocità selezionata.



Velocità	Accessorio	Azione	Descrizione
1	Frusta piatta in acciaio inox	Mescolare	Per mescolare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e per incorporare i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Frusta piatta in acciaio inox Gancio impastatore a spirale in acciaio inox	Miscelare lentamente e amalgamare	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolciumi, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi o a grana fine.
4	Frusta piatta in acciaio inox Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Miscelare, sbattere	Per lavorare impasti di media densità, come i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte. Da utilizzare con: macinacaffè, affettatore/grattugia a cilindri, sfogliatrice e passaverdure.
6	Frusta piatta in acciaio inox Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Sbattere, amalgamare	Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.
8-10	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Sbattere velocemente, montare	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale. Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

NOTA: utilizzare la velocità 2 per miscelare o lavorare impasti lievitati. L'uso di qualsiasi altra velocità comporta un rischio elevato di malfunzionamento del robot da cucina. Il gancio impastatore a spirale PowerKnead in acciaio inox lavora in modo efficiente la maggior parte degli impasti lievitati in 4 minuti.

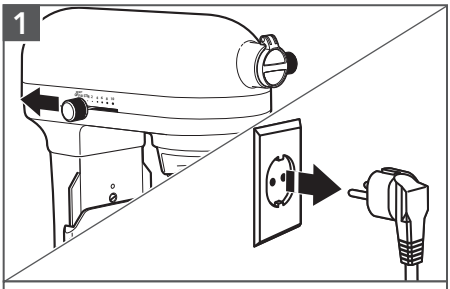
W11457004A_04_IT.indd 51 10/5/2020 3:22:20 PM

TABELLA DELLE CAPACITÀ

Ciotola da 6,9 L	
Farina comune	Da 2 a 2,2 kg
Pane	8 pezzi di pane da 450 g
Frollini/biscotti	160 pezzi
Purè di patate	3,6 kg

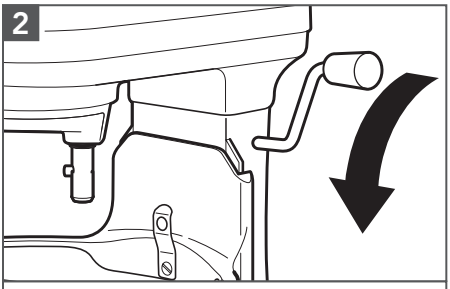
MONTAGGIO DEL PRODOTTO

1



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

2



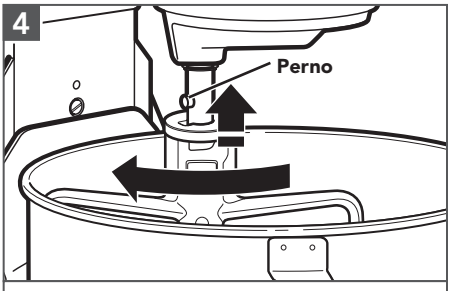
Spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.

IMPORTANTE: se la ciotola non viene fissata saldamente in posizione, non rimarrà ferma e stabile durante l'uso.

3

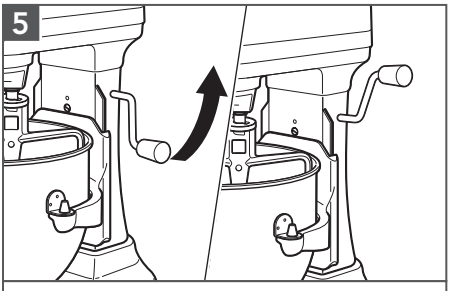
Per fissare la ciotola: inserire i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento e premere verso il basso sul retro della ciotola fino a quando il perno non scatta in posizione nella chiusura a molla.

4



Per fissare l'accessorio: inserire l'accessorio sull'albero. Ruotare per agganciarlo al perno sull'albero.

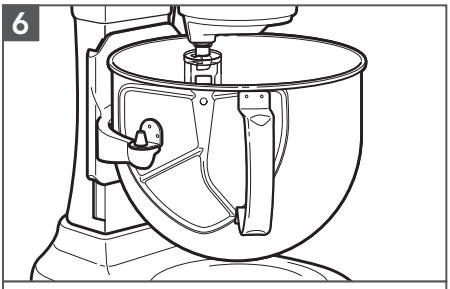
5



Per sollevare la ciotola: ruotare la leva di sollevamento della ciotola verso l'alto. La ciotola deve essere sempre in posizione sollevata durante la miscelazione.

W11457004A_04_IT.indd 52 10/5/2020 3:22:21 PM

MONTAGGIO DEL PRODOTTO



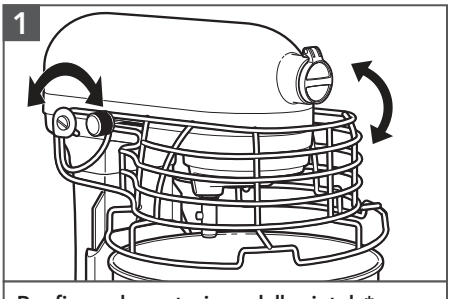
Verificare la distanza tra la frusta e la ciotola: collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Accendere il robot da cucina e testare ogni velocità, assicurandosi che la frusta non tocchi la ciotola durante il funzionamento. Se la frusta è troppo lontana dal fondo o urta la ciotola, procedere con il passaggio successivo per effettuare le regolazioni.

(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola: abbassare la ciotola. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta, oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Regolare la frusta in modo che sfiori appena la superficie della ciotola. Controllare nuovamente la distanza tra frusta e la ciotola.

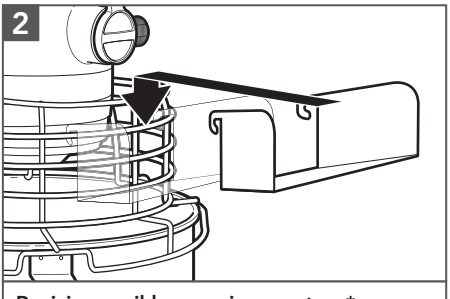
IMPORTANTE: una volta regolata correttamente, la frusta piatta in acciaio inox non batterà sul fondo o sui lati della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a fili è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento potrebbe usurare la frusta o i fili sulla frusta.

ITALIANO

USARE LA PROTEZIONE DELLA CIOTOLA* E IL BECCUCCIO VERSATORE*



Per fissare la protezione della ciotola*: assicurarsi che la protezione venga riportata verso il basso prima di iniziare a utilizzare il robot da cucina. Il robot da cucina non funziona se la protezione della ciotola non si trova nella posizione corretta.



Posizionare il beccuccio versatore*: inserire il coperchio versatore antispruzzo nella parte anteriore della protezione della ciotola. Consente di aggiungere facilmente gli ingredienti alla ciotola del robot da cucina.

*Disponibili solo in determinati modelli e disponibili per l'acquisto come accessori.

Protezione del motore con reimpostazione automatica: se il robot da cucina si arresta a causa di un sovraccarico, spostare la leva di controllo della velocità su "OFF (0)" e scollegare il robot da cucina. Dopo alcuni minuti, il robot da cucina si reimposta automaticamente. Ricollegare il robot da cucina, spostare la leva di controllo della velocità fino alla velocità desiderata e continuare la miscelazione. Se il robot da cucina non si riavvia, scollegarlo per un periodo di tempo maggiore per consentirne il raffreddamento, quindi ricollegarlo e riavviarlo.

Interruttore di arresto: se è necessario arrestare immediatamente il robot da cucina durante l'uso, premere l'interruttore di arresto. Per ripristinare il funzionamento, riportare la leva di controllo della velocità su "OFF" (0)" e tirare l'interruttore di arresto. A questo punto, il robot da cucina è pronto per essere riutilizzato normalmente.

W11457004A_04_IT.indd 53 10/5/2020 3:22:22 PM

MONTAGGIO DEL PRODOTTO

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

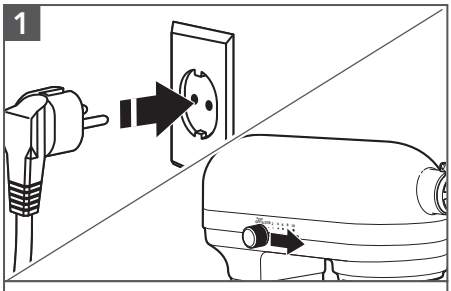
Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

1



Collegare il prodotto a una presa con messa a terra.
Iniziare a una velocità ridotta per evitare schizzi e aumentarla gradualmente.
Consultare la "Guida del controllo della velocità".

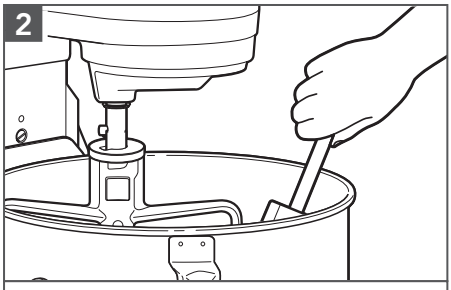
⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

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

2



Non mescolare gli ingredienti nella ciotola durante il funzionamento. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.

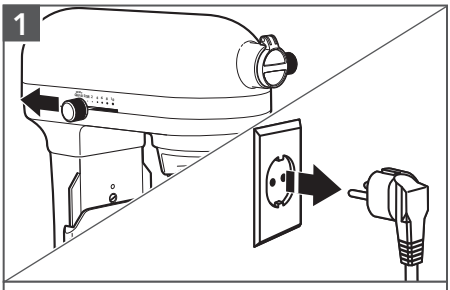
W11457004A_04_IT.indd 54 10/5/2020 3:22:23 PM

UTILIZZO DEL PRODOTTO

ACCESSORI OPZIONALI

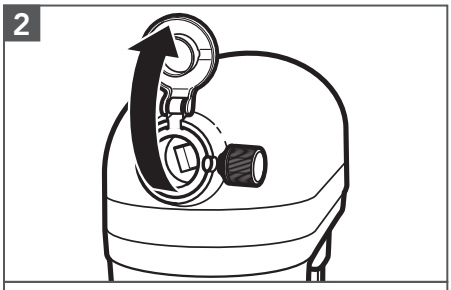
KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, accessori per tagliare la pasta o tritatutto, che possono essere collegati all'albero di alimentazione del robot da cucina.

1



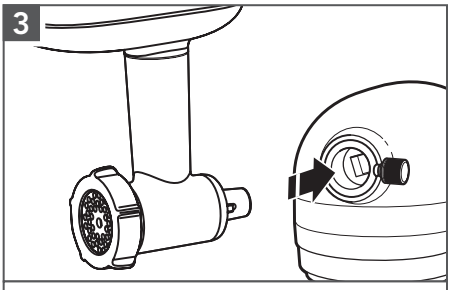
Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.

2



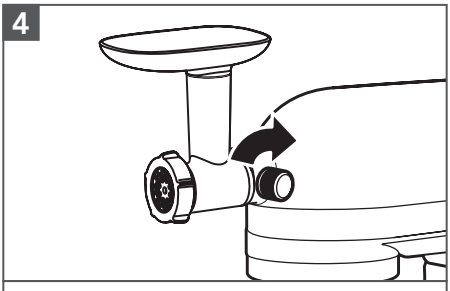
Sollevare il coperchio dell'attacco a cerniera per aprire.

3



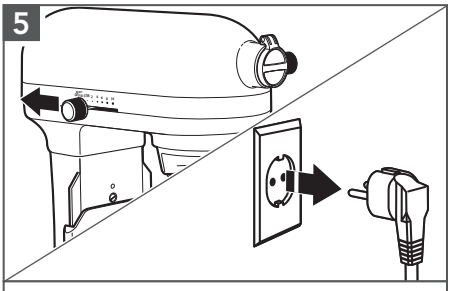
Inserire l'accessorio nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco.

4



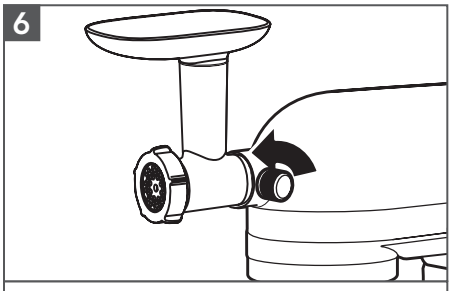
Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è correttamente fissato al robot da cucina.

5



Per rimuovere: Spegnere il robot da cucina spostando la leva su OFF (0) e scollegarlo dalla presa.

6

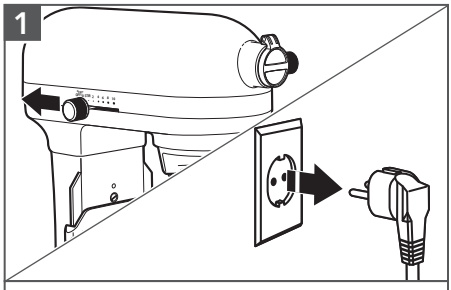


Allentare la manopola dell'attacco ruotandola in senso antiorario. Ruotare leggermente l'accessorio avanti e indietro mentre si estrae.

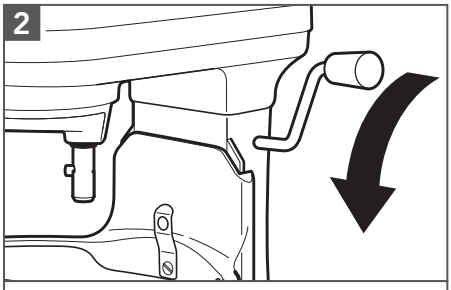
NOTA: consultare la Guida per l'uso e la manutenzione di ogni accessorio specifico per maggiori informazioni.

W11457004A_04_IT.indd 55 10/5/2020 3:22:24 PM

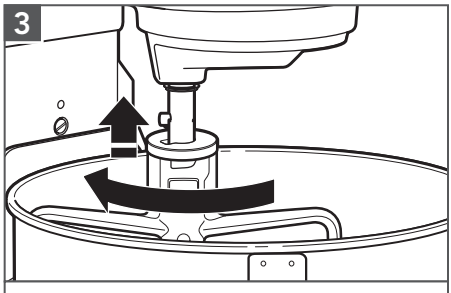
SMONTAGGIO DEL PRODOTTO



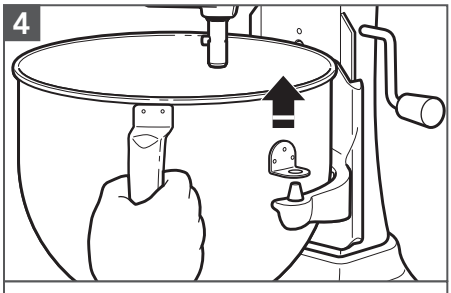
Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.



Spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.



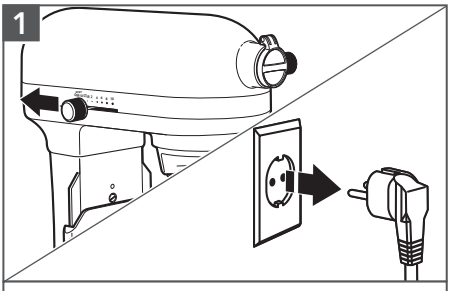
Rimuovere l'accessorio: Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo a sinistra. Tirare verso il basso l'accessorio dall'albero della frusta.



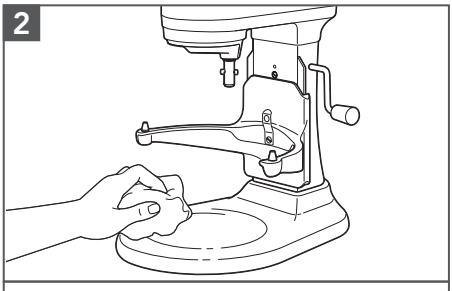
Per rimuovere la ciotola: Spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola. Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevarla verso l'alto e verso l'esterno sganciandola dai perni di posizionamento

MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: Non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.



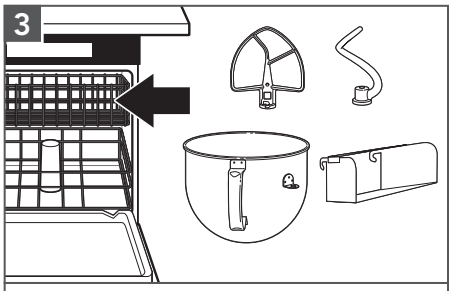
Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.



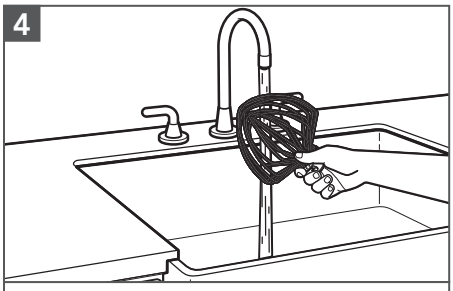
Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.

W11457004A_04_IT.indd 56 10/5/2020 3:22:24 PM

MANUTENZIONE E PULIZIA



Componenti lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore: ciotola, frusta piatta in acciaio inox, gancio impastatore a spirale in acciaio inox e beccuccio versatore rimovibile*.



I seguenti componenti possono essere lavati solo a mano utilizzando acqua tiepida e sapone e asciugandoli accuratamente: frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox.

*Disponibili solo in determinati modelli e disponibili per l'acquisto come accessori.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso:	In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Il robot da cucina emette un odore intenso:	Si tratta di un comportamento comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta in acciaio inox batte sulla ciotola:	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Distanza tra la frusta e la ciotola" e regolare la distanza della frusta.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue:	Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
	Il fusibile nel circuito del robot da cucina è in buone condizioni? Se è presente un interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
	Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi spostando la leva su OFF (0), quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Se non è possibile risolvere il problema:	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

W11457004A_04_IT.indd 57 10/5/2020 3:22:24 PM

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:

5KSM7990X Un anno 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.

W11457004A_04_IT.indd 58 10/5/2020 3:22:25 PM

TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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:
https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto

©2020 Tutti i diritti riservati.
KITCHENAID e il design del robot da cucina sono marchi commerciali negli Stati Uniti e altrove.

W11457004A_04_IT.indd 59 10/5/2020 3:22:25 PM

W11457004A_04_IT.indd 60 10/5/2020 3:22:25 PM