



5KHB3581



**KitchenAid**



## SOMMARIO

**SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE**

Precauzioni importanti .....	60
Requisiti elettrici .....	61
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....	61
Smaltimento delle batterie Li-Ion di KitchenAid.....	61

**COMPONENTI E FUNZIONI**

Componenti e funzioni .....	62
Guida agli accessori .....	64

**USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE**

Preliminari al primo utilizzo: caricamento della batteria .....	65
Montaggio del frullatore a immersione.....	66
Uso del pannello display LED .....	67
Utilizzo dell'asta.....	68
Utilizzo della frusta.....	69
Utilizzo del tritatutto .....	70
Guida all'utilizzo del tritatutto .....	71

**SUGGERIMENTI UTILI**

Tecniche per una corretta miscelazione e frantumazione .....	72
Consigli sull'utilizzo .....	72

**MANUTENZIONE E PULIZIA**

Pulizia del frullatore a immersione .....	74
---	----

**ASSISTENZA E GARANZIA**

Garanzia del frullatore a immersione KitchenAid.....	75
Servizio Clienti.....	75

## 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. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo motore, la batteria, il caricabatterie, il cavo o la presa elettrica del frullatore a immersione in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) 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 per la loro sicurezza.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
5. Evitare il contatto con i componenti mobili.
6. Non utilizzare l'apparecchio o il caricabatterie se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio o il caricabatterie sono caduti o sono stati in qualche modo danneggiati. Portare l'apparecchio o il caricabatterie al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
7. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non far passare il cavo di alimentazione del caricabatterie sullo spigolo di tavoli o ripiani. Avvolgere la parte inutilizzata del cavo sotto il caricabatterie.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde, incluso il fornello.
10. Quando si miscelano ingredienti liquidi, soprattutto caldi, utilizzare un contenitore alto o lavorare solo piccole quantità alla volta per ridurre gli schizzi.
11. Per ridurre il rischio di lesioni gravi e non danneggiare l'unità, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quanto l'unità non è in funzione.
12. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

13. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che l'adattatore per tritatutto sia fissato saldamente.
14. Se il frullatore a immersione rimane incustodito o deve essere montato, smontato o pulito, ricordarsi di rimuovere sempre la batteria.
15. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### Requisiti elettrici

Tensione batteria: Li-Ion da 12 V / 1,5 Ah / 16 Wh

Codice modello batteria: 5KCL12IBOB

Caricabatteria

Ingresso: 18 V / 660 mA

Uscita: 12 V / 550 mA

Codice modello caricabatterie: 5KCL12CSOB

Adattatore caricabatterie

Ingresso: 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W


Uscita: 18 V / 660 mA

Codice modello adattatore: WI0533411

### Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo lo smaltimento corretto di questa apparecchiatura, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute 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.

Smaltire il robot da cucina in conformità alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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.

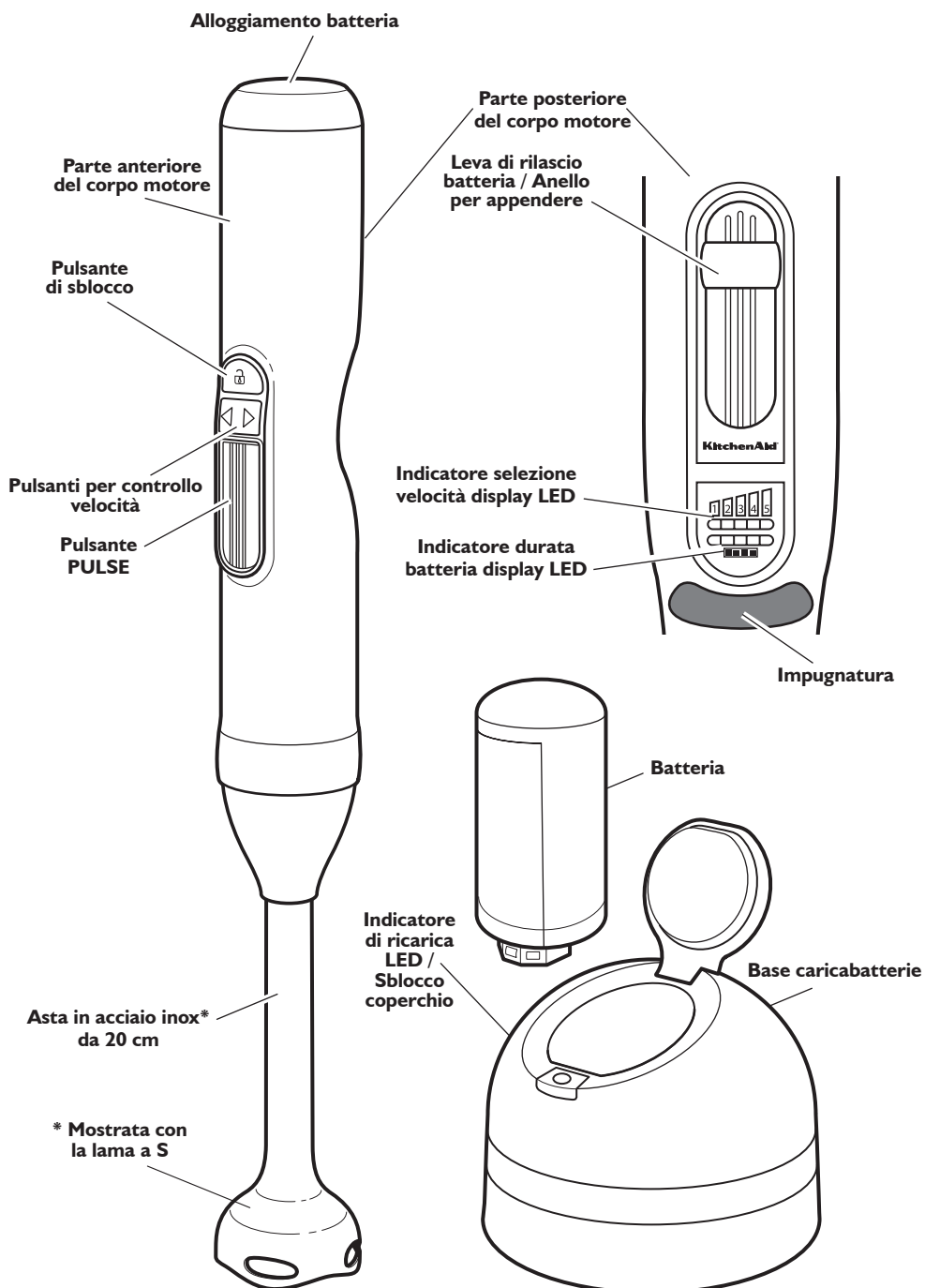
### Smaltimento delle batterie Li-Ion di KitchenAid

La batteria deve essere smaltita in conformità alle leggi locali in vigore. Per avere informazioni sulle modalità di riciclaggio, contattare l'autorità responsabile locale.

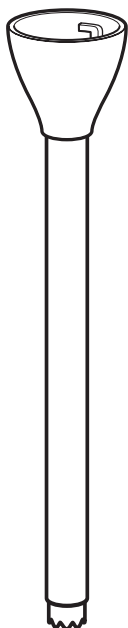
Anche le batterie scariche contengono energia. Prima di smaltirle, coprire i terminali con del nastro isolante per evitare cortocircuiti e non provocare incendi o esplosioni.

# COMPONENTI E FUNZIONI

## Componenti e funzioni



## Componenti e funzioni



Asta da 33 cm

### PROTEZIONI



Protezione per gruppi lame



Protezione per pentole

### GRUPPI LAME



Lama a S



Lama a stella



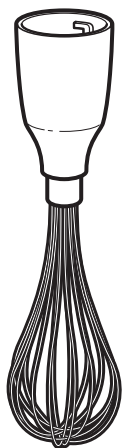
Montalatte/Sbattitore



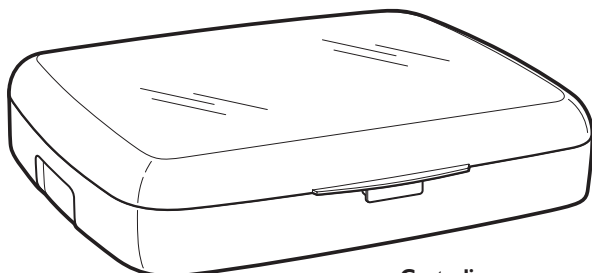
Caraffa di miscelazione



Tritatutto




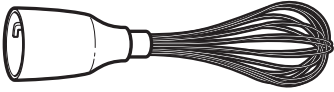



Frusta



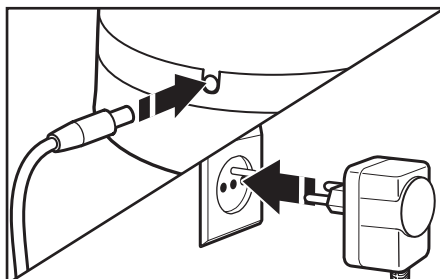
Custodia

## Guida agli accessori

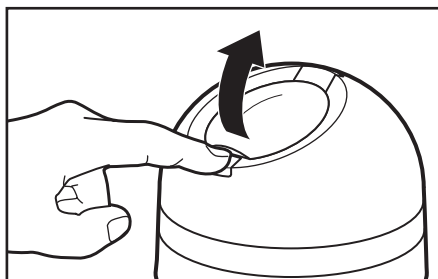
Accessorio	Da utilizzare per
<p data-bbox="245 227 336 249"><b>Lama a S</b></p> 	<p data-bbox="522 227 717 249"><b>Blend, Crush, Puree</b></p> <p data-bbox="522 254 902 302">Zuppe, verdure cotte, salse, omogeneizzati, frullati, frappè, glasse o ghiaccio tritato.</p>
<p data-bbox="227 437 357 459"><b>Lama a stella</b></p> 	<p data-bbox="522 437 759 459"><b>Grattugiare, sminuzzare</b></p> <p data-bbox="522 464 795 485">Carne cotta, sughi di carne, triti</p>
<p data-bbox="185 647 400 669"><b>Montalatte/Sbattitore</b></p> 	<p data-bbox="522 647 717 669"><b>Montare, mescolare</b></p> <p data-bbox="522 674 955 721">Latte (per caffè macchiato e cappuccino), pastelle per dolci, pastelle per pancake, pastelle per muffin</p>
<p data-bbox="259 857 325 878"><b>Frusta</b></p> 	<p data-bbox="522 857 902 878"><b>Montare, emulsionare, incorporare aria</b></p> <p data-bbox="522 883 923 931">Albumi, panna montata, maionese, vinaigrette, mousse, salsa olandese, budino</p>
<p data-bbox="245 1032 339 1053"><b>Tritatutto</b></p> 	<p data-bbox="522 1032 610 1053"><b>Triturare</b></p> <p data-bbox="522 1058 951 1133">Verdura, parmigiano, noccioline, salse, uova sode, pan grattato, erbe aromatiche, carne cotta, sughi di carne, triti</p>

# USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

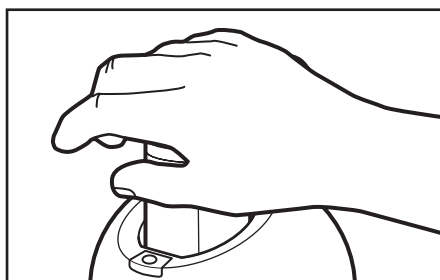
## Preliminari al primo utilizzo: caricamento della batteria



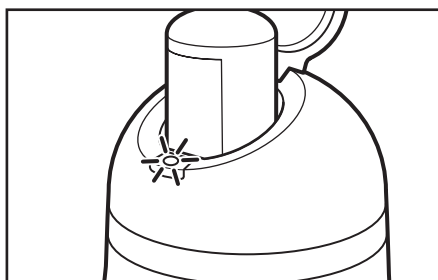
**1** Collegare il caricabatterie all'alimentazione.



**2** Premere l'apposito pulsante di sblocco per aprire il coperchio.



**3** Far scivolare la batteria nel caricabatterie, allineando la parte piatta della batteria e la parte piatta dell'alloggiamento, e premere verso il basso per inserire in posizione.



**4** L'indicatore LED inizia a lampeggiare a ritmo lento e costante per segnalare la ricarica in corso. Al termine del caricamento, il LED rimane acceso.



**5** Caricare la batteria dopo ogni uso, quando l'indicatore segnala una carica rimanente inferiore al 25% (una sola spia illuminata nell'indicatore della batteria LED) o quando la batteria è completamente scarica.

**NOTA:** se il caricabatterie lampeggia tre volte dopo che la batteria è stata inserita, si è verificato un errore. Verificare che la batteria sia inserita correttamente nel caricabatterie. Se la spia continua a lampeggiare rapidamente, la batteria potrebbe essere troppo calda o fredda oppure bagnata o danneggiata. Provvedere a raffreddarla, riscaldarla o asciugarla, quindi reinserirla. Se il problema persiste, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

**NOTA:** le batterie sono esenti dall'effetto "memoria" anche se vengono caricate quando sono ancora parzialmente cariche. Non è necessario scaricare completamente la batteria prima di inserirla nel caricabatterie.



## Montaggio del frullatore a immersione

### **AVVERTENZA**

**Pericolo di taglio**

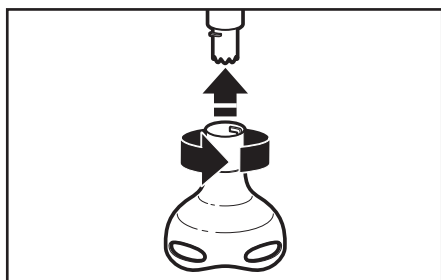
**Maneggiare le lame con cautela.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.**

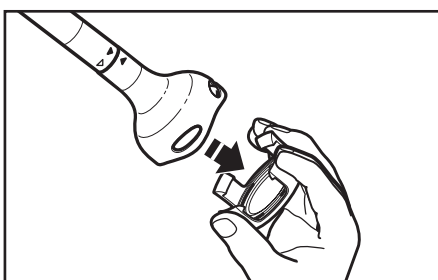
### **Preliminari al primo utilizzo**

Prima di utilizzare il frullatore a immersione per la prima volta, pulire il corpo motore, l'adattatore per frusta e l'adattatore per tritatutto con un panno pulito e umido per rimuovere eventuale sporcizia o polvere. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detergenti abrasivi. Asciugare completamente con un panno morbido. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

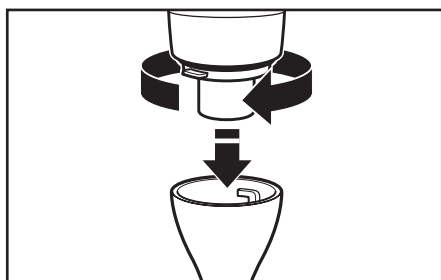
**NOTA:** Non lavare l'adattatore per frusta o tritatutto nella lavastoviglie.



**1** Inserire l'asta nel gruppo lame (vedere "Guida agli accessori") e ruotare per bloccarla in posizione.



**2** Rimuovere la protezione dal gruppo lame.



**3** Inserire l'asta nel corpo motore e ruotare finché non si sente il "clic" per bloccarla in posizione.



**4** Per montare una protezione per pentole, posizionarla su una superficie piana e allineare i morsetti di montaggio con gli spazi tra le fessure del gruppo lame.



**Protezione per gruppi lame**

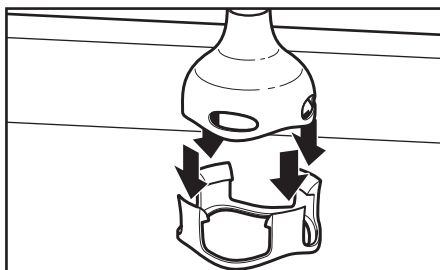
Utilizzare la **protezione per gruppi lame** per evitare danni alle lame quando il frullatore a immersione non viene utilizzato.



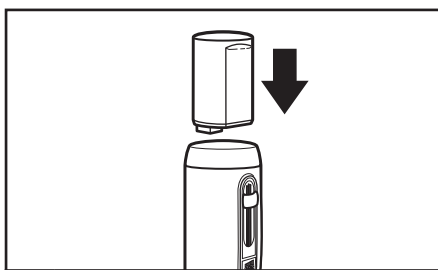
**Protezione per pentole**

utilizzare la **protezione per pentole** per evitare di graffiare i tegami con il frullatore a immersione.

# USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE



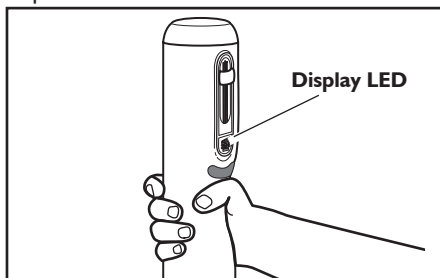
- 5** Far scattare la protezione per pentole in posizione con un movimento uniforme verso il basso.



- 6** Far scivolare la batteria carica nella parte superiore del corpo motore del frullatore a immersione. Verificare che si blocchi correttamente.

## Uso del pannello display LED

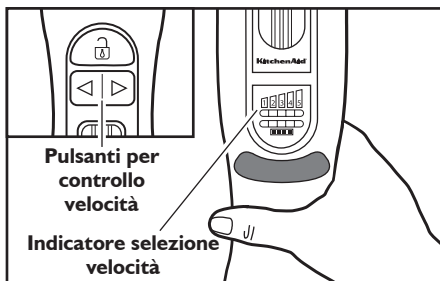
**IMPORTANTE:** affinché il frullatore a immersione funzioni, è necessario premere il pulsante di sblocco.



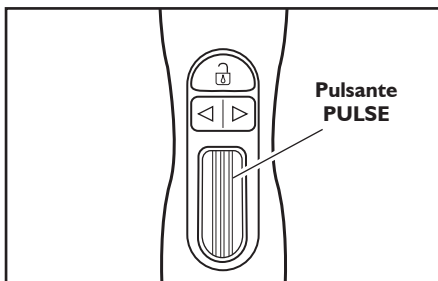
- 1** Quando si usano i comandi del frullatore a immersione, tenere il display LED in modo che sia sempre perfettamente visibile. Afferrare il frullatore con il pollice sul retro dell'unità e le dita posizionate sui comandi davanti, come mostrato.



- 2** La barra inferiore sul pannello display LED rappresenta l'indicatore della batteria. Tenere il frullatore a immersione in modo da vedere la spia del display LED che si accende quando si preme il pulsante di sblocco con il dito indice.



- 3** La barra superiore sul pannello display LED rappresenta l'indicatore di selezione della velocità. Per regolare la velocità, premere i pulsanti a freccia con il dito indice, sempre controllando l'indicatore della velocità sul display LED. Tenendo il display LED di fronte, il pulsante a destra fa aumentare la velocità, mentre quello a sinistra la fa diminuire.



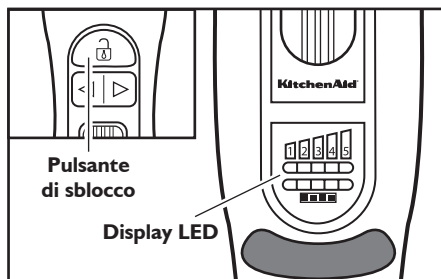
- 4** Una volta selezionata la velocità desiderata, premere il pulsante PULSE per iniziare la lavorazione. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Utilizzo dell'asta".

**NOTA:** il frullatore a immersione si spegne automaticamente dopo 60 secondi di inattività o 60 secondi dopo essere stato sbloccato manualmente.

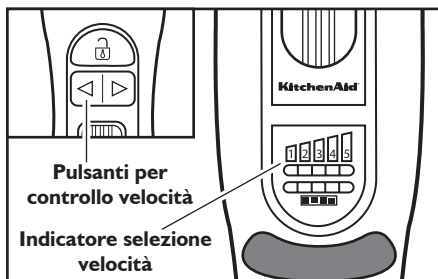
# USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Utilizzo dell'asta

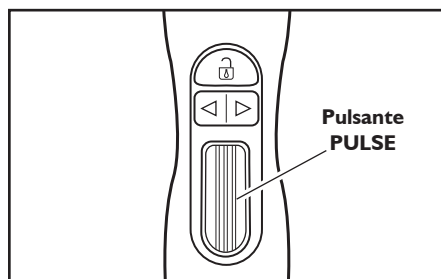
Il frullatore a immersione è lo strumento ideale per frantumare, miscelare o ridurre in purea. Può essere utilizzato per preparare zuppe, verdure cotte, salse, omogeneizzati, frullati, frappè, glasse o ghiaccio tritato.



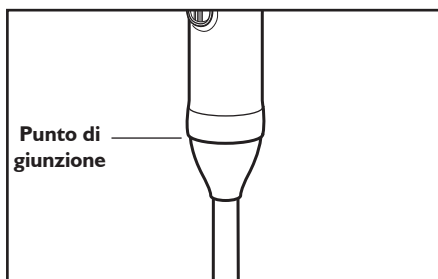
- 1** Premere il pulsante di sblocco. Quando l'unità è pronta il display LED si illumina.



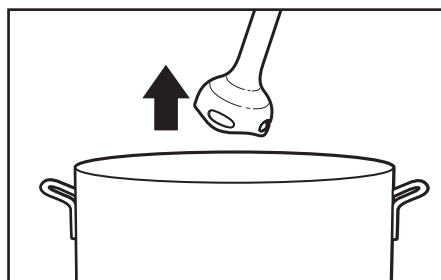
- 2** Utilizzare i pulsanti a freccia per regolare la velocità, prendendo come riferimento il display LED.



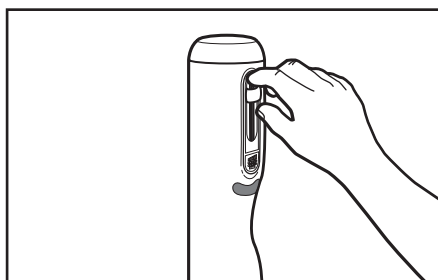
- 3** Immergere il frullatore a immersione nel composto. Premere il pulsante PULSE per attivarlo.



**NOTA:** non immergere il frullatore a immersione in sostanze liquide oltre il punto di giunzione. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.



- 4** Al termine della miscelazione, rilasciare il pulsante PULSE e rimuovere il frullatore a immersione dal composto.



- 5** Per rimuovere la batteria, posizionare il dito sulla leva di rilascio batteria e allontanarla dal corpo motore. La batteria fuoriesce dalla parte superiore dell'unità.

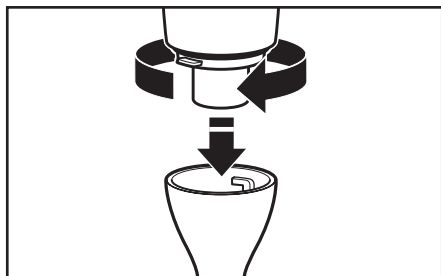
**SUGGERIMENTO:** per evitare spruzzi, introdurre il frullatore a immersione nel composto prima di premere il pulsante PULSE e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto.

**IMPORTANTE:** prima di inserire la batteria nel frullatore a immersione, verificare sempre che gli accessori siano correttamente montati. Rimuovere sempre la batteria dopo l'uso e prima di smontare il frullatore a immersione.

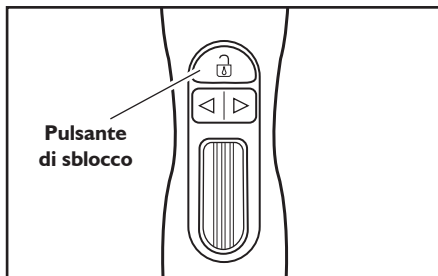
# USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Utilizzo della frusta

Utilizzare la frusta per montare la panna e gli albumi, per miscelare i budini istantanei, le vinaigrette e le mousse o per preparare la maionese.

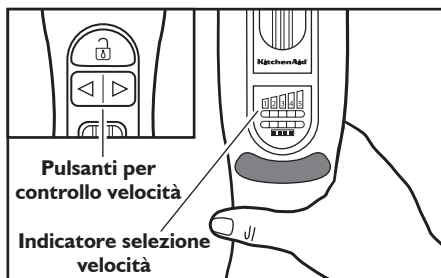


- 1 Inserire l'adattatore per frusta nel corpo motore e ruotare per inserirlo in posizione.

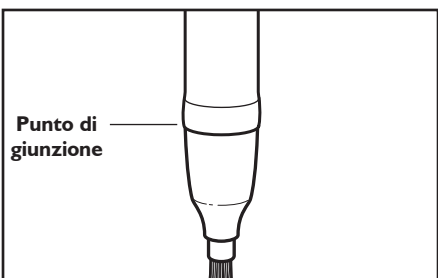


- 2 Far scivolare la batteria nel corpo motore del frullatore a immersione. Immergere il frullatore a immersione nel composto. Premere il pulsante di sblocco.

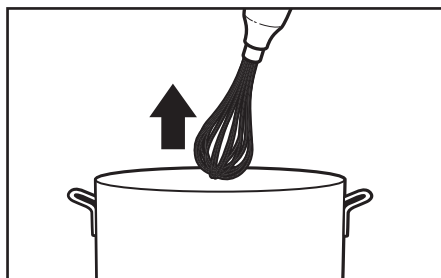
**SUGGERIMENTO:** per evitare spruzzi, introdurre il frullatore a immersione nel composto prima di premere il pulsante PULSE e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto. La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.



- 3 Impostare il frullatore a immersione sulla velocità I e premere il pulsante PULSE per attivarlo.



**NOTA:** non immergere il frullatore a immersione in sostanze liquide oltre il punto di giunzione. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.



- 4 Una volta montati gli ingredienti, rilasciare il pulsante PULSE prima di rimuovere il frullatore a immersione dal composto.

**IMPORTANTE:** prima di inserire la batteria nel frullatore a immersione, verificare sempre che gli accessori siano correttamente montati. Rimuovere sempre la batteria dopo l'uso e prima di smontare il frullatore a immersione.

## Utilizzo del tritatutto

### **AVVERTENZA**

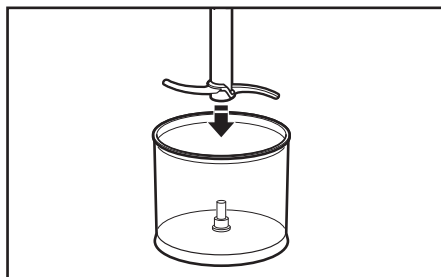
#### Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

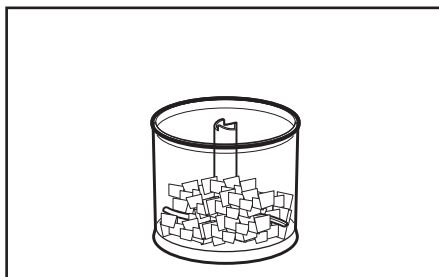
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

Utilizzare il tritatutto per tritare piccole quantità di alimenti come carne cotta, formaggio, verdura, erbe aromatiche, cracker, pane e frutta secca.

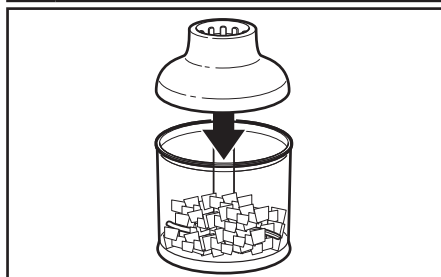
**IMPORTANTE:** prima di inserire la batteria nel frullatore a immersione, verificare sempre che gli accessori siano correttamente montati. Rimuovere sempre la batteria dopo l'uso e prima di smontare il frullatore a immersione.



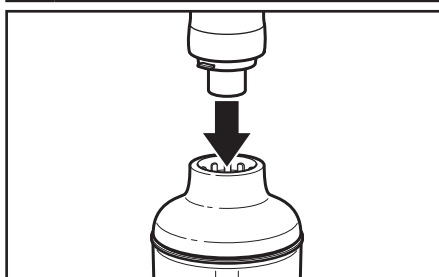
- 1** Inserire la lama del tritatutto nell'apposita ciotola.



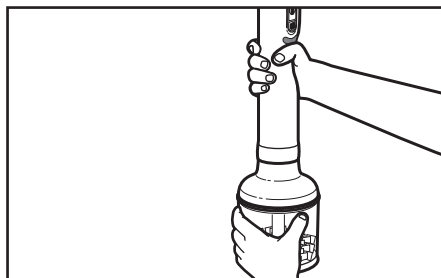
- 2** Aggiungere gli alimenti da tritare nella ciotola, tagliati in piccoli pezzi.



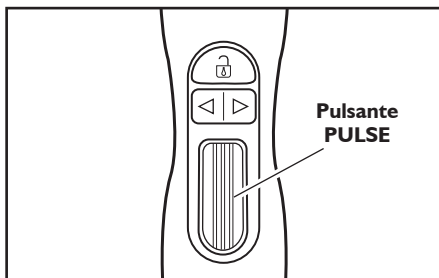
- 3** Applicare l'adattatore per tritatutto alla ciotola, inserendolo dritto verso il basso. Non cercare di ruotare l'adattatore per inserirlo in posizione.



- 4** Allineare la ciotola del tritatutto al corpo motore e premerli l'una contro l'altro. Far scivolare la batteria nel corpo motore del frullatore a immersione e premere il pulsante di sblocco.

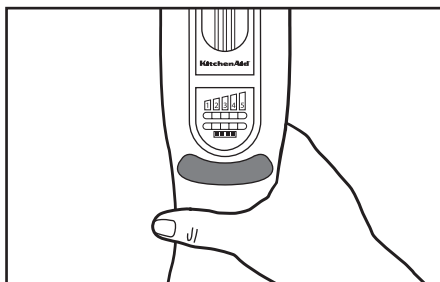


- 5** Durante l'operazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra.



- 6** Per ottenere risultati migliori, premere e rilasciare il pulsante PULSE finché gli ingredienti non raggiungono la consistenza desiderata.

## Utilizzo del tritatutto (segue)



- 7** Prima di rimuovere il corpo motore dall'adattatore del tritatutto, attendere lo spegnimento del LED.

**NOTA:** per rimuovere l'adattatore per tritatutto dalla ciotola, sollevarlo. Non cercare di ruotare l'adattatore del tritatutto per rimuoverlo.

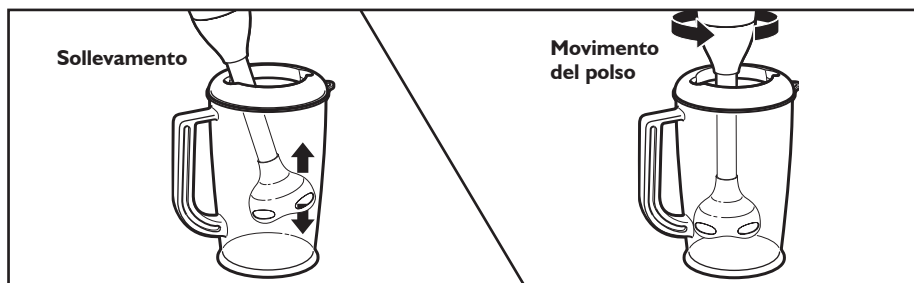
## Guida all'utilizzo del tritatutto

Alimento	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempo*
Carne	200 g	Tagliare in cubetti da 2 cm	5	15 secondi
Mandorle/Noci	200 g	Inserire noci intere	3	25 secondi
Aglio	10-12 spicchi	Inserire spicchi interi	3	15 secondi
Cipolle	100 g	Tagliare in quarti	3	15 secondi
Formaggio	100 g	Tagliare in cubetti da 1 cm	5	30 secondi
Uova sode	2	Inserire le uova intere	4	3 impulsi
Carote	200 g	Tagliare una carota media in quarti	3	15 secondi
Erbe aromatiche	50 g	Rimuovere i gambi	4	15 secondi

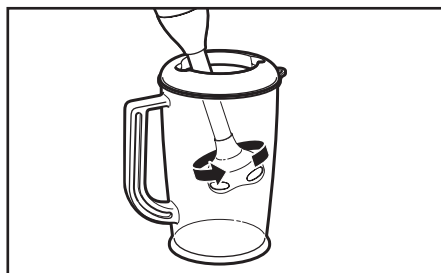
\* I tempi e le velocità di lavorazione sono approssimativi.

L'uso effettivo può variare in base alla qualità degli alimenti e alla consistenza che si desidera ottenere.

## Tecniche per una corretta miscelazione e frantumazione



**Per una corretta miscelazione:** appoggiare provvisoriamente il frullatore a immersione sul fondo del contenitore, quindi inclinarlo e, praticando un movimento leggermente circolare, sollevarlo lentamente verso l'alto facendolo scorrere sul bordo del contenitore. Sono il movimento del polso e il peso del frullatore a garantire il risultato. Quando si solleva il frullatore a immersione, anche gli ingredienti presenti sul fondo del contenitore vengono sollevati. Quando gli ingredienti non si sollevano più dal fondo, riportare il frullatore a immersione sul fondo del contenitore e ripetere la procedura finché il composto non raggiunge la consistenza desiderata.



**Per una corretta frantumazione:** introdurre il frullatore a immersione con l'asta applicata nel contenitore. Per frutta dura o congelata o per il ghiaccio, è necessario aggiungere un po' di liquido, fino a sommergere la lama a S. Spegnerlo il frullatore a immersione prima di rimuoverlo dal contenitore per evitare gli schizzi.

**SUGGERIMENTO:** per evitare fuoriuscite, lasciare spazio a sufficienza nel contenitore per consentire al composto di sollevarsi durante la miscelazione.

## Consigli sull'utilizzo

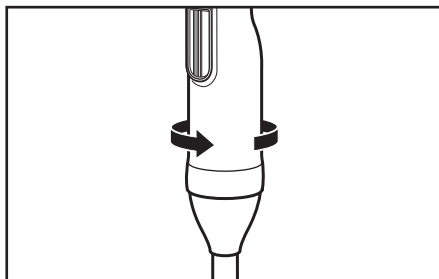
- Tagliare i cibi solidi in pezzi piccoli per renderli più facili da miscelare o tritare.
- Il frullatore a immersione è dotato di una protezione termica contro temperature di esercizio eccessive. Se il frullatore a immersione si blocca improvvisamente durante l'uso, premere il pulsante di sblocco una volta, quindi premere il pulsante PULSE. Se l'unità non riparte, ma mostra informazioni nella barra dell'indicatore del caricabatterie, attendere 10 minuti per il ripristino automatico. Se l'unità non mostra alcuna informazione nella barra dell'indicatore del caricabatterie, caricare la batteria. Se la batteria è già completamente carica e l'unità continua a non funzionare, contattare KitchenAid.
- Per evitare spruzzi, introdurre il frullatore a immersione nel composto prima di premere il pulsante di alimentazione e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto.
- Se si miscela in un tegame sul piano cottura, rimuovere il tegame dal fornello per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi.

## Consigli sull'utilizzo (segue)

- Per una miscelazione ottimale, tenere il frullatore a immersione inclinato e spostarlo delicatamente verso l'alto e il basso all'interno del contenitore. Non schiacciare il composto con il frullatore a immersione.
- Per evitare fuoriuscite, lasciare spazio a sufficienza nel contenitore per consentire al composto di sollevarsi durante l'uso del frullatore a immersione.
- Non lasciare il frullatore a immersione in un tegame caldo sopra il piano cottura quando non in uso.
- Rimuovere le parti dure, come noccioli o ossa, dal composto prima di miscelare o tritare per evitare di danneggiare le lame.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per tritare chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi alimenti potrebbe danneggiare le lame del frullatore a immersione.
- Non inserire la caraffa o la ciotola del tritatutto nel forno a microonde.
- La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.
- Per evitare schizzi, utilizzare la frusta in contenitori o tegami alti.



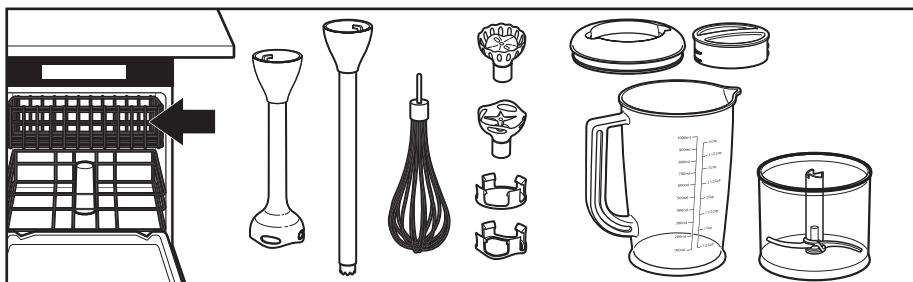
## Pulizia del frullatore a immersione



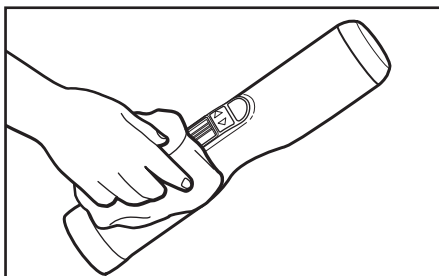
1 Rimuovere gli adattatori e gli accessori.

**NOTA:** Se il frullatore a immersione rimane incustodito o deve essere montato, smontato o pulito, ricordarsi di rimuovere sempre la batteria.

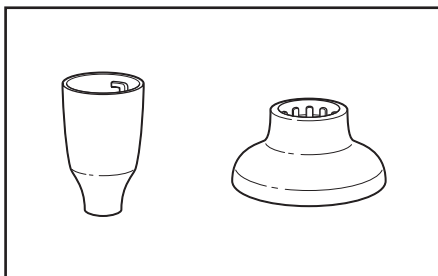
Non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua. Non lavare l'adattatore per frusta o tritatutto nella lavastoviglie.



2 Lavare le aste, la caraffa e relativo coperchio, la frusta, la ciotola del tritatutto, le lame e la protezione per pentole in acqua calda e sapone oppure nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.



3 Pulire il corpo motore con un panno umido. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detersivi abrasivi.



4 Lavare l'adattatore per tritatutto e quello per frusta a mano in acqua calda e sapone. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detersivi abrasivi.

## Garanzia del frullatore a immersione KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<b>Europa, Medio Oriente e Africa</b>  Per il modello 5KHB3581: 3 anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti 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 il Frullatore è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.  B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conformi alle norme elettriche locali.

**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](http://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](http://www.Kitchenaid.eu)



**KitchenAid**

© 2013. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

