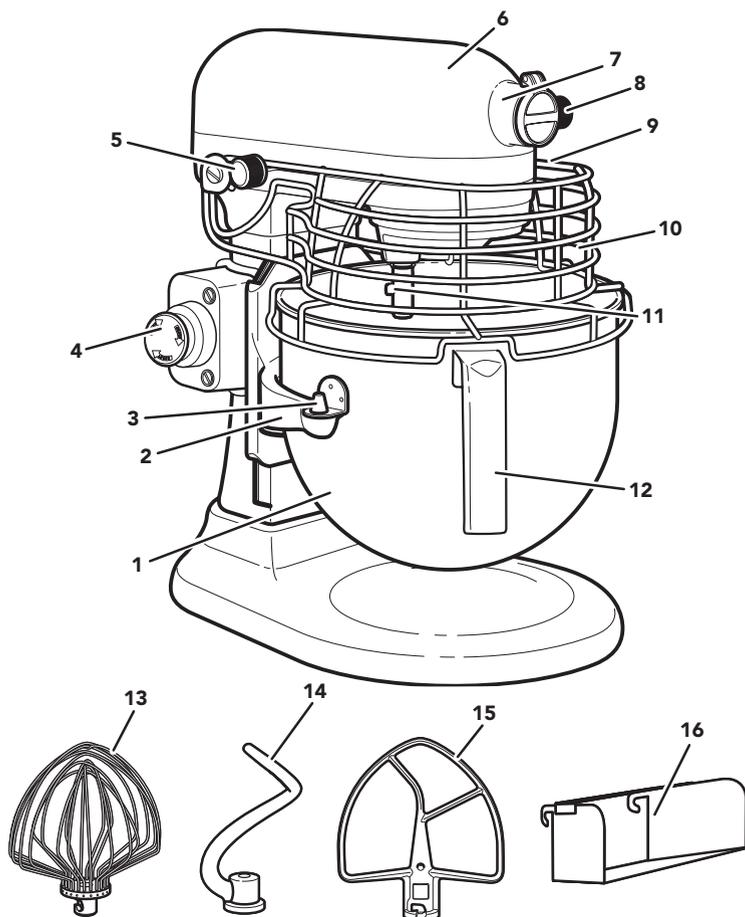


COMPONENTI E FUNZIONI



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

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

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

SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Questi termini indicano quanto segue:

! PERICOLO

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

! AVVERTENZA

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
4. Spegnerne 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.

5. 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.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
7. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
9. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
11. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. 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.
13. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore a spirale dal robot da cucina.
14. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
15. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
16. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.
17. 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

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web www.KitchenAid.it o www.KitchenAid.eu.

REQUISITI ELETTRICI



⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghie.

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

Voltaggio: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 325 W

Tempo di utilizzo consigliato:

1-30 minuti con un ciclo di lavoro di 10 minuti accensione/15 minuti spegnimento.

Non utilizzare prolunghie. 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.

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

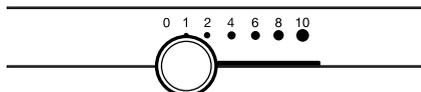
Il livello di pressione acustica misurato in conformità al codice di prova prEN 454 è inferiore a 70 dBA.

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	ACCESSORI	TEMPO DI UTILIZZO	AZIONE	DESCRIZIONE
1	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	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	1-10 minuti	Miscelare lentamente e amalgamare	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolci, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi o a grana fine.
	Gancio impastatore a spirale in acciaio inox			
4	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	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: tritatutto, affettatore/grattugia a cilindri, sfogliatrice e passaverdure.
	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti		

VELOCITÀ	ACCESSORI	TEMPO DI UTILIZZO	AZIONE	DESCRIZIONE
6	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	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.
	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti		
8-10	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti	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.

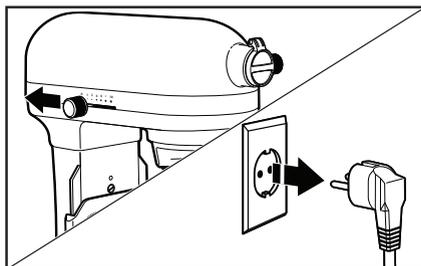
NOTA: utilizzare la velocità 2 per miscelare o lavorare impasti lievitati. L'uso di qualsiasi altra velocità comporta un rischio elevato di malfunzionamento del robot da cucina. Il gancio impastatore a spirale PowerKnead in acciaio inox lavora in modo efficiente la maggior parte degli impasti lievitati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

TABELLA DELLE CAPACITÀ

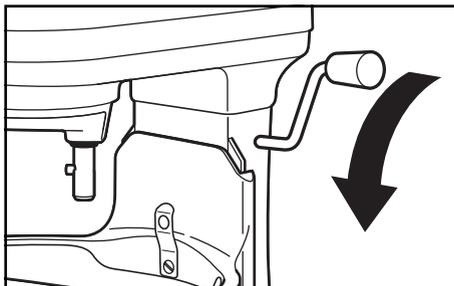
CIOTOLA DA 6,9 L	
Farina comune	Da 2 a 2,2 kg
Pane	8 pezzi di pane da 450 g
Frollini/biscotti	160 pezzi
Purè di patate	3,5 kg

MONTAGGIO DEL PRODOTTO

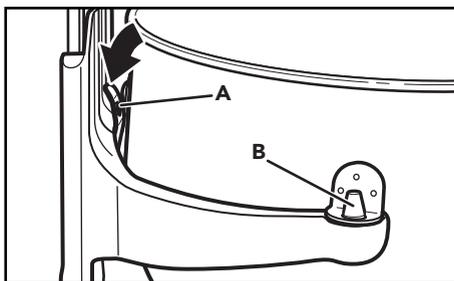
1. Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.



2. spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.



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.

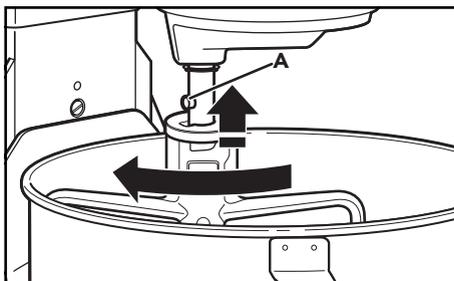


A. Chiusura a molla

B. Perno di posizionamento

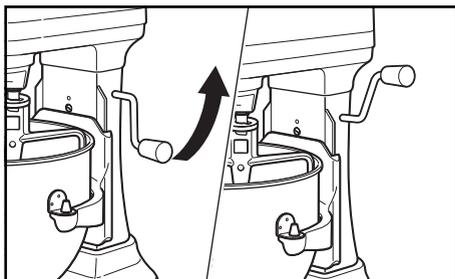
IMPORTANTE: se la ciotola non viene fissata saldamente in posizione, non rimarrà ferma e stabile durante l'uso.

4. **Per collegare l'accessorio:** inserire l'accessorio sull'albero e premere quanto più possibile verso l'alto. Ruotare l'accessorio in senso orario agganciandolo al perno sull'albero.



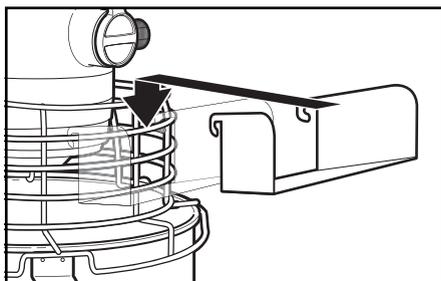
A. Perno

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.



USO DEL BECCUCCIO VERSATORE***

1. **Posizionare il beccuccio versatore***:** Collegare il beccuccio versatore*** alla parte anteriore della protezione della ciotola. Consente di aggiungere facilmente gli ingredienti alla ciotola del robot da cucina.



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 spento (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.

***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

⚠️ AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

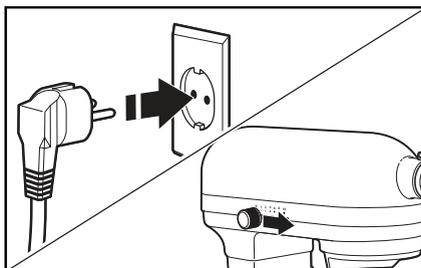
Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

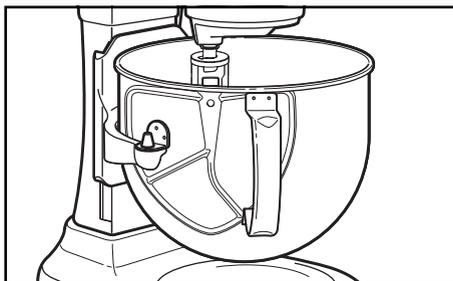
Non utilizzare prolunghes.

La mancata osservanza di queste istruzioni 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".



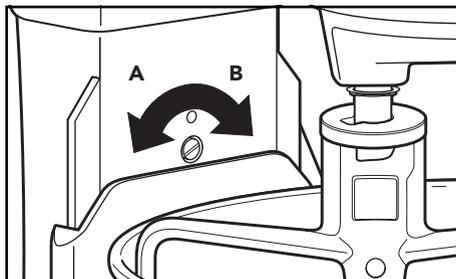
2. **Verificare la distanza tra la frusta e la ciotola:** Collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Accendere il robot da cucina e testare ogni velocità, assicurandosi che la frusta non tocchi la ciotola durante il funzionamento. Se la frusta è troppo lontana dal fondo o urta la ciotola,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



3. **(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola:** abbassare la ciotola. Individuare la vite che diventa visibile quando la ciotola è abbassata.

NOTA: non regolare la vite situata sulla chiusura a molla.

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.

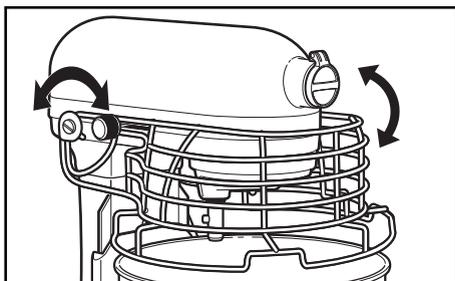


A. Sollevare la ciotola

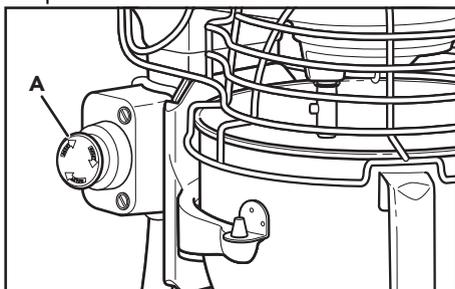
B. Abbassare la ciotola

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.

4. **Per fissare la protezione della ciotola***:** assicurarsi di riabbassare la protezione 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.



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 spento (0) e tirare l'interruttore di arresto. A questo punto, il robot da cucina è pronto per essere riutilizzato normalmente.



A. Interruttore di arresto

***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

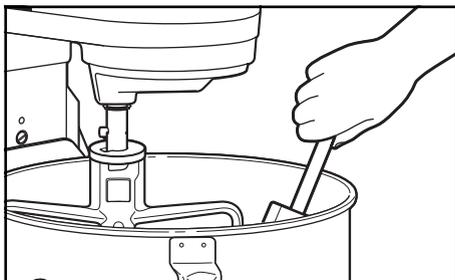
!AVVERTENZA

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.

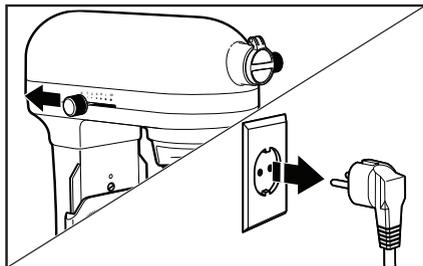
5. Non mescolare gli ingredienti nella ciotola durante il funzionamento. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.



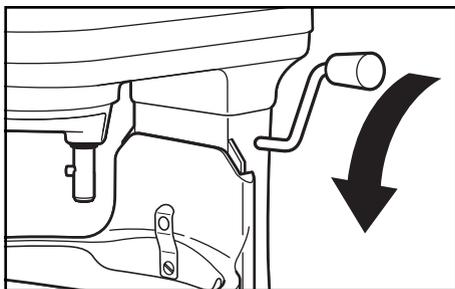
IMPORTANTE: il robot da cucina potrebbe riscaldarsi durante l'uso. In presenza di carichi pesanti con tempi di miscelazione prolungati, la parte superiore dell'unità potrebbe diventare calda. Si tratta di un comportamento normale.

SMONTAGGIO DEL PRODOTTO

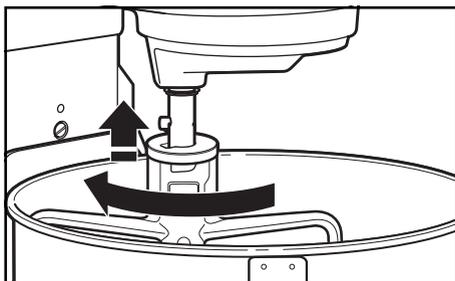
1. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.



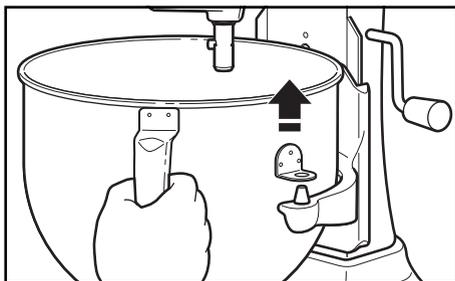
2. spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.



3. **Rimozione degli accessori:** Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo a sinistra. Tirare verso il basso l'accessorio dall'albero della frusta.



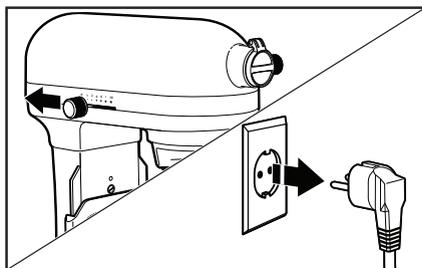
4. **Per rimuovere la ciotola:** spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola. Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevarla verso l'alto e verso l'esterno sganciandola dai perni di posizionamento.



MANUTENZIONE E PULIZIA

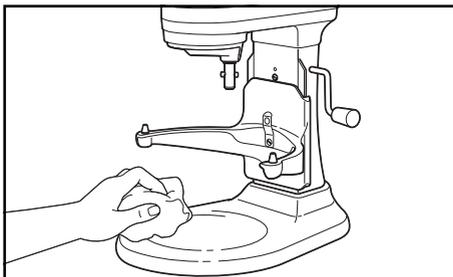
IMPORTANTE: non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.

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

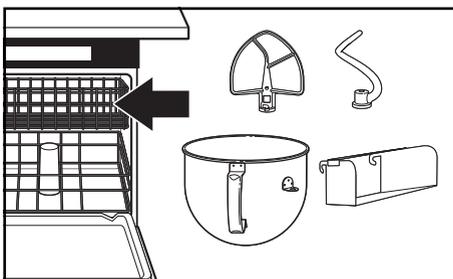


IMPORTANTE: lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

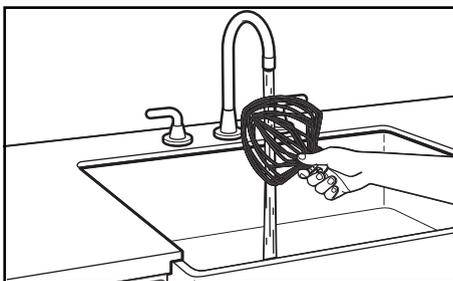
2. Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.



3. **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***.



4. **Il componente seguente deve essere lavato solo a mano utilizzando acqua tiepida e sapone e asciugandolo accuratamente:** frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox.



***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

⚠️ AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

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

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.
Se 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 "Utilizzo del prodotto" e regolare la distanza tra la frusta e la ciotola.
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 (0) il robot da cucina per 10-15 secondi, 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	Consultare la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia)". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

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

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.
- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

PER L'UNIONE EUROPEA

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE e successive modifiche.

TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("Garante") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:
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.

2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.
- e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: <http://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>