

KitchenAid

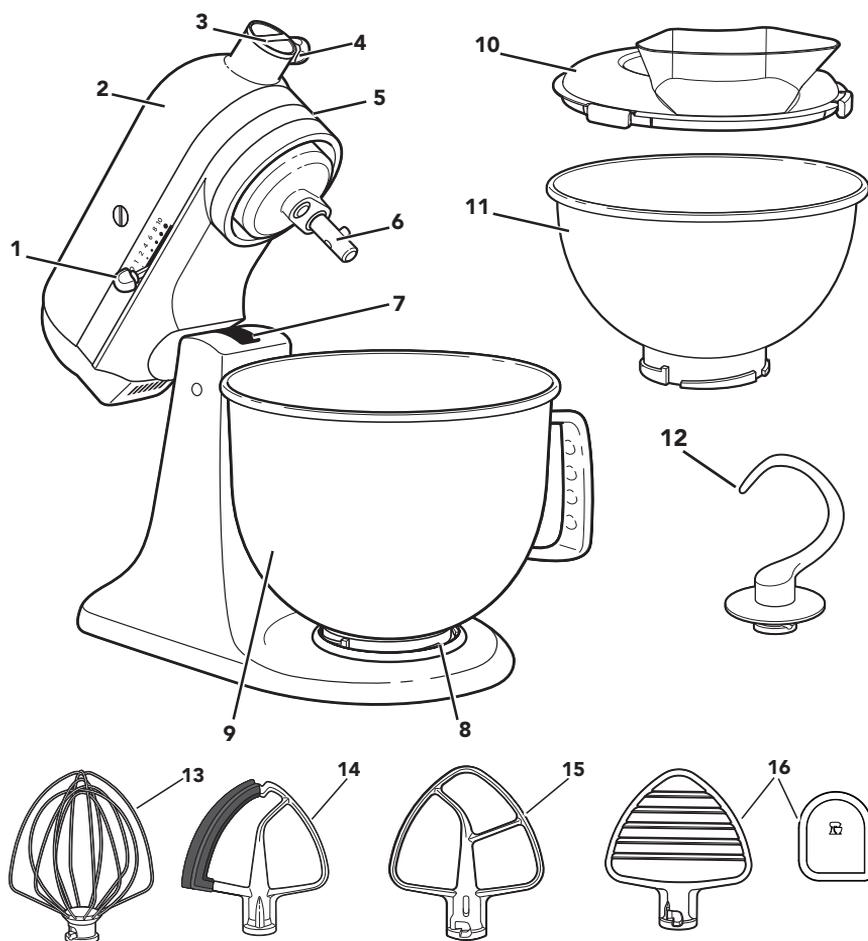
Stand Mixer 5K45 Series, 5KSM45 - 5KSM200 Series



EN	Use and Care manual	2	FI	Käyttö- ja huolto-opas	122
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	14	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	132
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	27	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	143
IT	Manuale d'uso e manutenzione	41	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	153
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	53	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	167
ES	Manual de uso y cuidado	65	CS	Návod k použití a údržbě	178
PT	Manual de utilização e manutenção	77	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	188
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	89	UA	Посібник із використання й догляду	198
SV	Handbok för skötsel och användning	101	AR	دليل الاستخدام والعناية	1
NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	112			



COMPONENTI E FUNZIONI



ITALIANO

- | | | | |
|----------|---|-----------|---------------------------------------|
| 1 | Leva di controllo della velocità | 8 | Dispositivo di fissaggio alla ciotola |
| 2 | Testa del motore | 9 | Ciotola** |
| 3 | Attacco per accessori | 10 | Coperchio versatore antispruzzo* |
| 4 | Manopola dell'attacco | 11 | Ciotola da 2,8 L in acciaio inox* |
| 5 | Leva di bloccaggio della testa del motore
(non visibile nell'immagine) | 12 | Gancio impastatore |
| 6 | Albero della frusta | 13 | Frusta a fili |
| 7 | Vite di regolazione altezza della frusta
(non visibile nell'immagine) | 14 | Frusta con bordo flessibile* |
| | | 15 | Frusta piatta* |
| | | 16 | Frusta da pasticceria* e spatola*** * |

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Il design, le dimensioni e il materiale della ciotola dipendono dal modello del robot da cucina.

*** Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.





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:



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



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.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

6. Spegner l'apparecchio (OFF/0) e staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di inserire 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. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
9. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.
13. Rimuovere la frusta piatta, la frusta con bordo flessibile, la frusta a fili, il gancio impastatore o la frusta da pasticceria dal robot da cucina prima del lavaggio.
14. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
15. 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.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
17. 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.
18. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Le istruzioni sono disponibili anche online; visitare il nostro sito Web all'indirizzo: www.KitchenAid.it o www.KitchenAid.eu

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.

Potenza:

300 W

Per le serie 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Per le serie 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Voltaggio: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Non modificare in alcun modo la spina.
Non utilizzare adattatori.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

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

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Riciclaggio del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità 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.

ITALIANO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ (UE)

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, Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS) - Direttiva 2011/65/UE e successive modifiche.



UTILIZZO DEL PRODOTTO

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Velocità	Azione	Accessorio	Descrizione
1	Mescolare	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile*	Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la Velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Miscelare lentamente, mescolare	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile* Gancio impastatore Frusta da pasticceria*	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. Incorporare il burro alla farina per preparare la pasta frolla; ridurre in purea frutta e verdura.
4	Miscelare, sbattere	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile* Frusta a fili Frusta da pasticceria*	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. Per sfilacciare la carne.
6	Sbattere, amalgamare	Frusta a fili Frusta da pasticceria*	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	Sbattere velocemente, montare	Frusta a fili	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.
10	Montare velocemente		Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

NOTA: la leva di controllo della velocità può essere impostata tra le velocità elencate nella tabella precedente per ottenere le velocità 3, 5, 7 e 9 se è necessaria una regolazione più precisa. Per spostare agevolmente la leva di controllo della velocità, sollevarla leggermente verso l'alto man mano che la si sposta sulle diverse impostazioni in una direzione qualsiasi.

IMPORTANTE: non superare la velocità 2 durante la preparazione di impasti lievitati per evitare di danneggiare il robot da cucina.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.





UTILIZZO DEL PRODOTTO

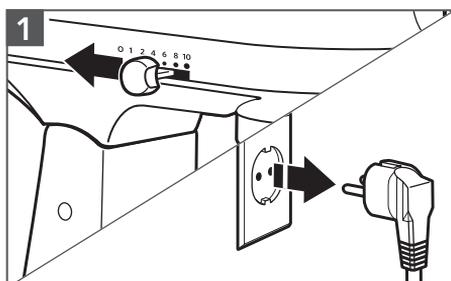
GUIDA AGLI ACCESSORI

Accessorio	Utilizzare per miscelare	Alimenti consigliati
Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile*	Composti da normali a densi:	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, pasta brisée, carne sfilacciata, biscotti, polpettone di carne, purè di patate.
Frusta a fili	Composti che necessitano introduzione di aria:	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.
Gancio impastatore	Miscelare e amalgamare impasti lievitati:	Pane, panini, impasto per pizza, torte e pagnottine.
Frusta da pasticceria*	Incorporare il burro alla farina:	Per preparare impasti per torte, biscotti e altri dolci, ridurre in purea frutta e verdura e sfilacciare la carne.

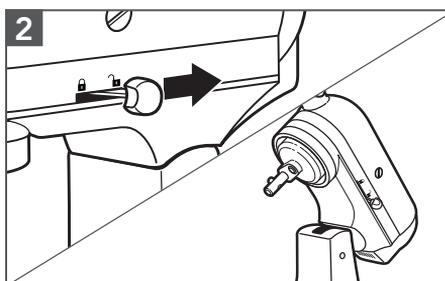
NOTA: la spatola serve a pulire la frusta da pasticceria. Può anche essere utile per rimuovere gli ingredienti dai lati della ciotola.

COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA

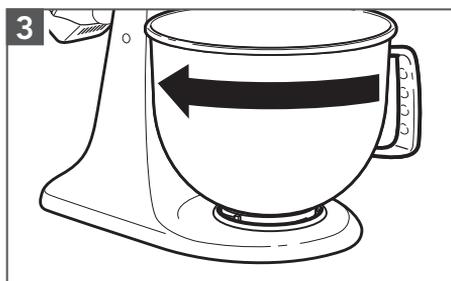
ITALIANO



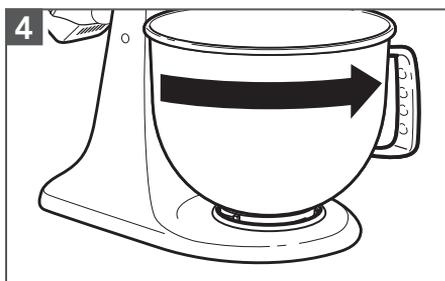
1
Per fissare la ciotola: ruotare il controllo della velocità su "0". Scollegare il robot da cucina.



2
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Il blocco** si attiva automaticamente per mantenere la testa del motore bloccata in posizione.



3
Posizionare la ciotola sull'apposito dispositivo di fissaggio. Ruotare delicatamente la ciotola in senso orario.



4
Per rimuovere la ciotola: ripetere i passaggi 1 e 2. Ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario.

NOTA: la testa del motore deve essere sempre in posizione di blocco quando si utilizza il robot da cucina.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.





UTILIZZO DEL PRODOTTO

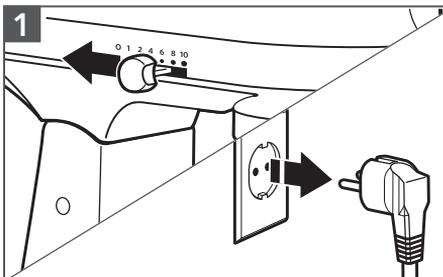
FISSAGGIO/RIMOZIONE DELLA FRUSTA PIATTA, DELLA FRUSTA CON BORDO FLESSIBILE*, DELLA FRUSTA A FILI, DELLA FRUSTA DA PASTICCERIA* O DEL GANCIO IMPASTATORE

! AVVERTENZA

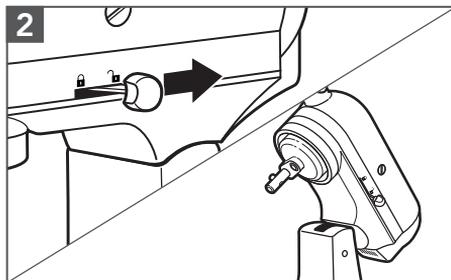
Pericolo di lesioni

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

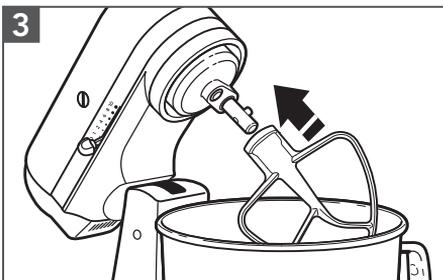
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



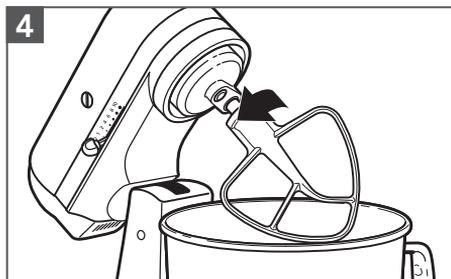
1
Per applicare l'accessorio: ruotare il controllo della velocità su "0". Scollegare il robot da cucina.



2
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Il blocco** si attiva automaticamente per mantenere la testa del motore bloccata in posizione.



3
Inserire l'accessorio sull'albero della frusta e premere il più possibile verso l'alto. A questo punto far ruotare l'accessorio verso destra agganciandolo al perno sull'albero.



4
Per rimuovere l'accessorio: ripetere i passaggi 1 e 2. Premere l'accessorio il più possibile verso l'alto e ruotarlo a sinistra. A questo punto estrarre l'accessorio dall'albero della frusta.



Per ulteriori informazioni, eseguire la scansione del codice

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

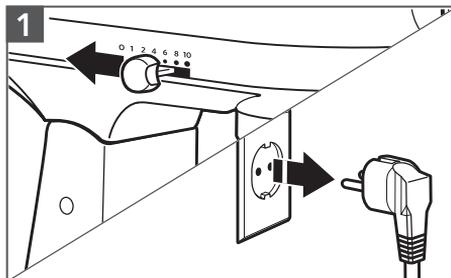




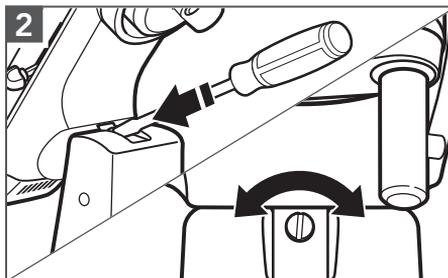
UTILIZZO DEL PRODOTTO

DISTANZA TRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA

Il robot da cucina viene regolato in fabbrica in modo che la frusta piatta rimanga distanziata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi motivo, la frusta piatta batte sul fondo della ciotola o si trova troppo lontano dalla ciotola, è possibile correggere facilmente la distanza.



1
Ruotare il controllo della velocità su "0".
Scollegare il robot da cucina.



2
Sollevare la testa del motore. Ruotare la vite leggermente in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta piatta oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Effettuare la regolazione della frusta piatta, in modo che sia distanziata dalla superficie della ciotola. Se si regola eccessivamente la vite, la leva di blocco della ciotola potrebbe non bloccarsi in posizione.

ITALIANO

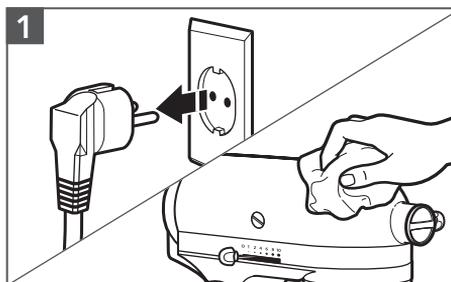
NOTA: una volta regolata correttamente, la frusta piatta non batterà sul fondo o sul lato della ciotola. Se frusta piatta o la frusta a fili è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento potrebbe usurare la frusta o i fili sulla frusta.



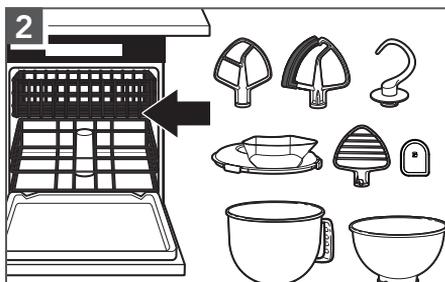


MANUTENZIONE E PULIZIA

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



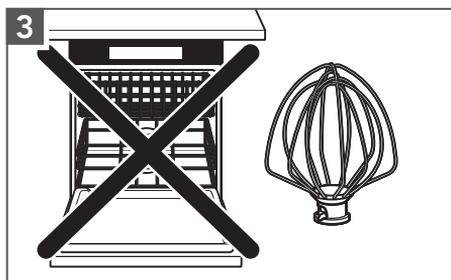
1
Accertarsi sempre di scollegare il robot da cucina prima di procedere alla pulizia. Pulire il robot da cucina con un panno morbido umido. Non utilizzare detergenti per la casa o commerciali. Pulire frequentemente l'albero della frusta, rimuovendo eventuali residui che potrebbero accumularsi. Non immergere nell'acqua.



2
Le ciotole, il coperchio versatore antispruzzo*, la frusta piatta*, la frusta con bordo flessibile*, la frusta da pasticceria* e la spatola** e il gancio impastatore possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Oppure, pulirli accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli. Non riporre le fruste sull'albero.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

** Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.



3
IMPORTANTE: la frusta a fili è lavabile in lavastoviglie solo per i modelli 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 e 5KSM193. Per tutti gli altri modelli: lavarli accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli. Non conservare la frusta a fili sull'albero





RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



! AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Problema	Soluzione
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso:	Non superare la velocità 2 quando si lavorano carichi pesanti. 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:	Ciò è comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta batte sulla ciotola:	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Distanza tra la frusta e la ciotola" e regolare la suddetta distanza.
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. Spegnerlo 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:	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

ITALIANO



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:

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.**

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure

- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

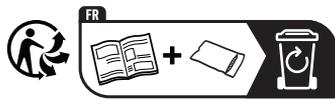
Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:

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

©2022 Tutti i diritti riservati.

KITCHENAID e il design del robot da cucina sono un marchio negli Stati Uniti e negli altri paesi.





EAC

KitchenAid

©2022 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

