

# KitchenAid

STAND BLENDER

5KSB1320

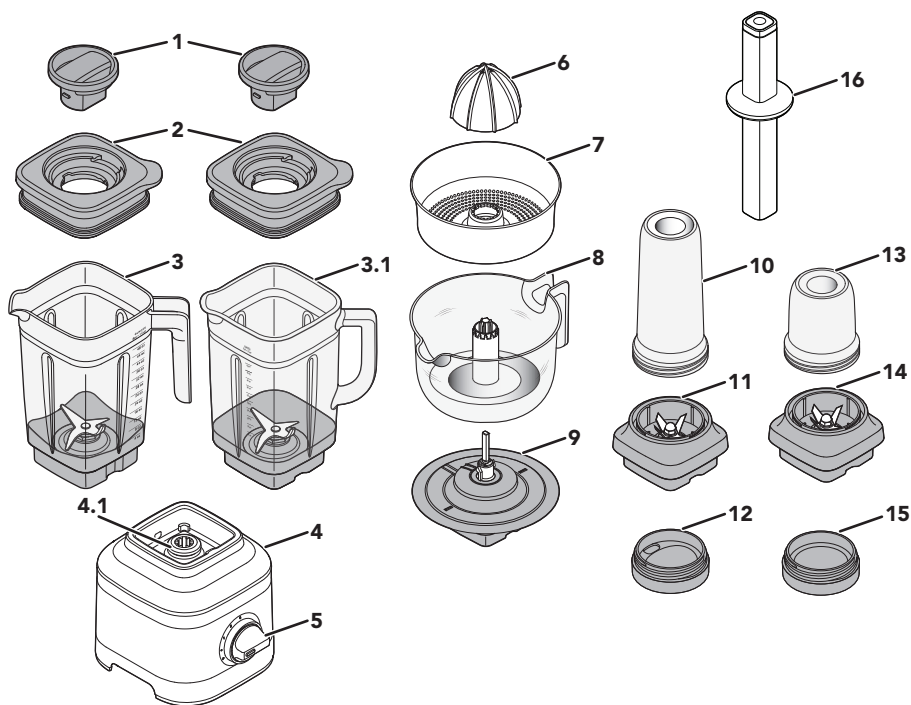
PRODUCT GUIDE



---

W11573856A

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS








1. Tampo central da tampa
2. Tampa com aberturas de ventilação
3. Copo (capacidade de 1,4 L)
- 3.1 Copo de vidro\* (capacidade de 1,4 L)
4. Base
- 4.1 Sistema de bloqueio
5. Botão de controlo
6. Espremedor\*
7. Coador/cesto para polpa\*

8. Recipiente para sumo\* (capacidade de 1 L)
9. Peça de engrenagem\*
10. Copo individual\* (capacidade de 0,5 L)
11. Lâminas para o copo individual\*
12. Tampa para beber facilmente do copo individual\*
13. Copo para pequenas quantidades\* (capacidade de 0,2 L)
14. Lâminas do copo para pequenas quantidades\*
15. Tampa do copo para pequenas quantidades\*
16. Calcador\*

O conteúdo pode variar

\*Acessórios incluídos apenas em determinados modelos.

						
	Número do modelo do acessório	N/D	N/D	N/D	5KSB1CPA	KSB4048TPR
	Números de peças (ver acima)	1 – 2 – 3	1 – 2	10 – 11 – 12	6 – 7 – 8 – 9	16
Incluído no modelo principal	5KSB1320	●	●	-	-	-
	5KSB1325	●	●	-	-	-
	5KSB1330	●	●	●	-	-
	5KSB1350	●	●	-	●	-

## SEGURANÇA DO PRODUTO

### A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

**⚠ PERIGO**

**Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.**

**⚠ AVISO**

**Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

# MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**Ao utilizar aparelhos elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:**

- 1.** Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
- 2.** Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a base da liquidificadora de bancada em água ou outro líquido.
- 3.** Apenas para a União Europeia: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 4.** Apenas para a União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 5.** Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 6.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 7.** Desligue o aparelho e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- 8.** Evite tocar nas peças em movimento.
- 9.** Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
- 10.** Não utilize o aparelho no exterior.

11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do recipiente durante a liquidificação para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar a liquidificadora. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a liquidificadora não estiver em funcionamento.
13. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
14. As lâminas são muito afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento do copo e a limpeza do aparelho requerem precaução.
15. Tome cuidado ao deitar líquido quente no Liquidificador; este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
17. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
18. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
19. Utilize sempre a liquidificadora com a tampa colocada.
20. Ao processar ingredientes ou líquidos quentes, o tampo central deve permanecer colocado sobre a abertura da tampa. Ao processar ingredientes ou líquidos quentes, inicie sempre o processamento na velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente até atingir a velocidade desejada.
21. Não misture líquidos e ingredientes quentes no copo individual ou no copo para pequenas quantidades.
22. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas na base sem o copo individual ou o copo para pequenas quantidades devidamente encaixado.
23. A utilização de acessórios, incluindo frascos, que não são recomendados nem vendidos pelo fabricante pode resultar em ferimentos.

**24.** Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:

- cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- locais de alojamento com pequeno-almoço.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, acesse a [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Assim pode poupar o custo de uma chamada para o serviço de assistência. Para receber um exemplar gratuito da informação online, ligue para o **00 800 381 040 26**.

### **POTÊNCIA DO MOTOR**

A potência do motor em cavalos foi medida com um dinamómetro, uma máquina frequentemente utilizada nos laboratórios para medir a potência mecânica dos motores. A referência de 1,5 Cv máximos do motor reflete a potência em cavalos-vapor do próprio motor e não a potência em cavalos-vapor do copo misturador da liquidificadora. Tal como acontece com todas as liquidificadoras, a potência do copo não é igual à potência em cavalos-vapor do motor.

### **REQUISITOS ELÉTRICOS**

#### **AVISO**



#### **Perigo de choque elétrico**

**Ligue a uma tomada ligada à terra.**

**Não retire o pino de terra.**

**Não utilize um adaptador.**

**Não utilize uma extensão.**

**A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.**

**Tensão:** 220 a 240 V em CA

**Frequência:** 50-60 Hz

**Potência:** 650 Watts

**NOTA:** se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha. Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão. Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a instalação de uma tomada junto do aparelho a um electricista qualificado ou a um técnico de assistência técnica.

O cabo deve ser instalado de forma a não ficar pendurado a partir da mesa ou da bancada, pois pode ser puxado por crianças ou provocar algum tropeçamento.

# COMEÇAR

A liquidificadora dispõe de um botão para 3 velocidades e funcionamento por impulsos, o que permite personalizar a liquidificação. As receitas podem variar significativamente e oferecer melhores resultados ao utilizar velocidades que não são evidentes. Recomendamos que efetue experiências para determinar a velocidade ideal para cada uma das suas receitas preferidas.

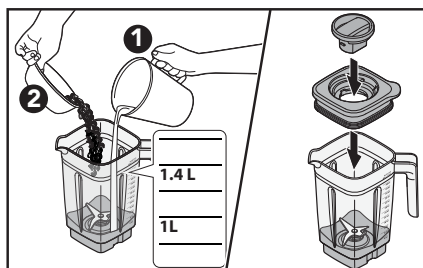
ACESSÓRIOS	CAPACIDADE	VELOCIDADE	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA LIQUIDIFICAÇÃO
Copo misturador	1,4 L	Velocidade 1, 2 e 3 e funcionamento por impulsos	Smoothies, granizados, batidos, bebidas maltadas, molhos, patés e muito mais.
Copo misturador de vidro	1,4 L		Smoothies, granizados, batidos, bebidas maltadas individuais e receitas para pequenas quantidades.
Copo individual	0,5 L		Receitas para pequenas quantidades: purés, molhos, comidas para bebé, marinadas, pesto e muito mais.
Copo para pequenas quantidades	0,2 L		
Espremedor de citrinos	1 L	Velocidade 1	Sumo de citrinos, sumo de toranja e muito mais.

# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza"). Certifique-se de que a bancada sob a liquidificadora e todas as zonas próximas estão secas e limpas.

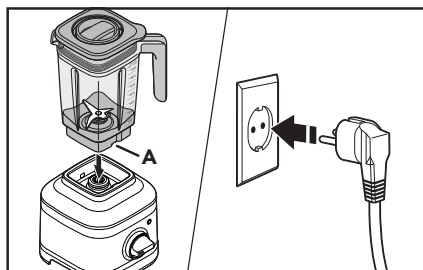
**IMPORTANTE:** ao mover a liquidificadora, levante-a sempre pela base da liquidificadora. A base desencaixa do copo apenas se tentar pegar no aparelho pelo copo misturador ou pela respetiva pega.

1. Coloque os ingredientes no copo misturador OU no copo misturador de vidro (no máximo, 1,4 L). Encaixe a tampa e o tempo central da tampa.

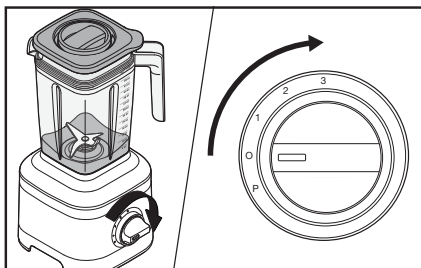


2. Coloque o copo misturador na base alinhando-o com a ranhura (A) de forma a encaixar dentro do suporte para o copo para que a pega do copo fique posicionada em direção ao botão de controlo.

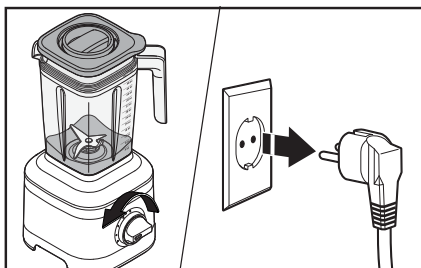
Ligue a liquidificadora a uma tomada com ligação à terra.



3. Rode o botão de controlo de (O) até à velocidade pretendida para obter um funcionamento contínuo.



4. Quando terminar, desligue a liquidificadora ao rodar o botão de controlo até (O). Desligue a liquidificadora da tomada antes de remover o copo misturador.



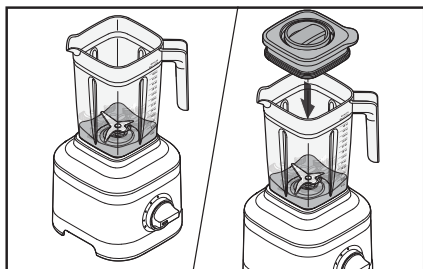
**IMPORTANTE:** aguarde até a liquidificadora parar completamente antes de remover a tampa, o copo ou de verter os ingredientes processados.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO PULSE

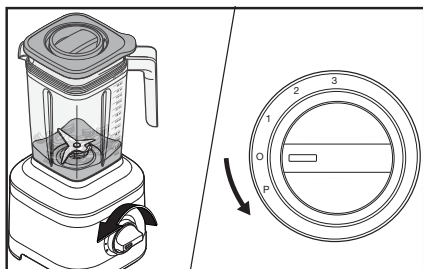
A liquidificadora oferece uma função de "funcionamento por impulsos (P)" com arranque suave para evitar a projeção de ingredientes. Esta função continuará ativa até mudar o botão de controlo novamente para (O).



1. Coloque os ingredientes no copo misturador.  
Encaixe de forma segura a tampa com o respetivo tampo central no copo misturador.



2. Rode o botão de controlo de (O) para (P) e segure-o nessa posição durante o intervalo de tempo pretendido. Quando terminar, solte o botão de controlo para parar a liquidificadora.



3. **Calcador\***: remova apenas o tampo central da tampa. Misture ou pressione os conteúdos em direção à lâmina. Em seguida, coloque novamente o tampo central da tampa antes de continuar a liquidificar.



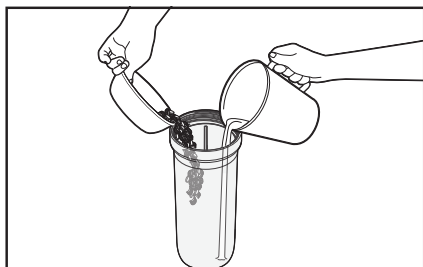
\*Acessórios incluídos apenas com determinados modelos.

# UTILIZAR O COPO INDIVIDUAL

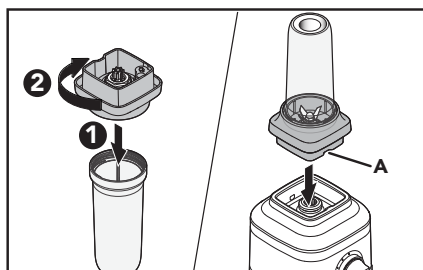
O copo individual tem o tamanho perfeito para doses individuais ou receitas com pequenas quantidades e é prático para levar consigo para qualquer lugar. Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

**IMPORTANTE:** não processe líquidos e ingredientes quentes no copo individual.

1. Adicione os ingredientes (no máximo, 0,5 L). Adicione gelo ou ingredientes congelados em primeiro, legumes com folha em segundo, ingredientes moles em terceiro e líquidos em último.

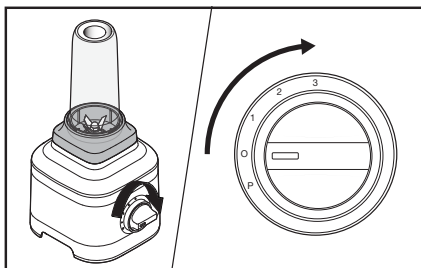


2. Encaixe as lâminas no copo individual e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem apertado. Coloque-o na base da liquidificadora.

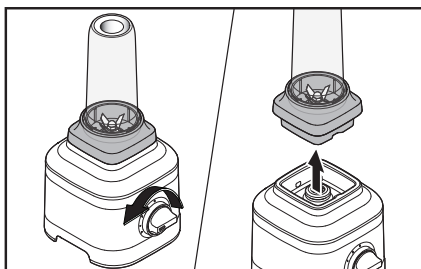


A. Ranhura

3. Rode o botão de controlo de (O) até à velocidade pretendida para obter um funcionamento contínuo.



4. Quando terminar, desligue a liquidificadora ao rodar o botão de controlo até (O). Retire sempre o copo individual com as lâminas da base.



# UTILIZAR O COPO PARA PEQUENAS QUANTIDADES

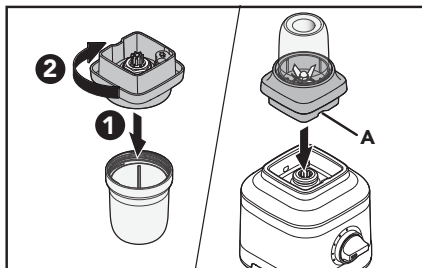
O copo para pequenas quantidades é ideal para receitas com pequenas quantidades como molhos, marinadas e muito mais. Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

**IMPORTANTE:** não processe líquidos e ingredientes quentes no copo para pequenas quantidades.

1. Coloque os ingredientes no copo para pequenas quantidades (no máximo, 0,2 L).

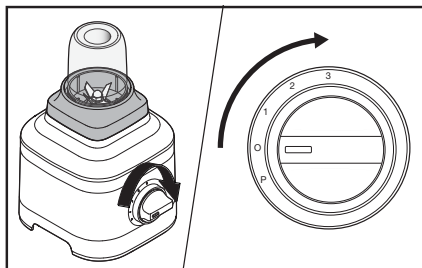


2. Encaixe as lâminas no copo para pequenas quantidades e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem apertado. Coloque-o na base da liquidificadora.

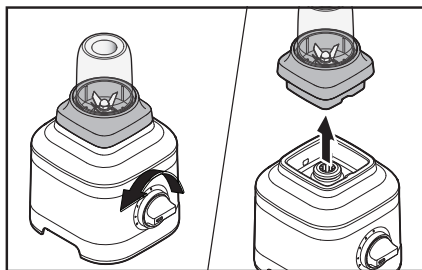


A. Ranhura

3. Rode o botão de controlo de (O) até à velocidade pretendida para obter um funcionamento contínuo.



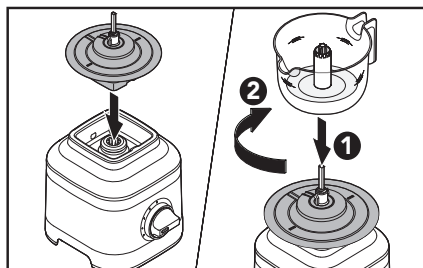
4. Quando terminar, desligue a liquidificadora ao rodar o botão de controlo até (O). Retire sempre o copo para pequenas quantidades com as lâminas da base.



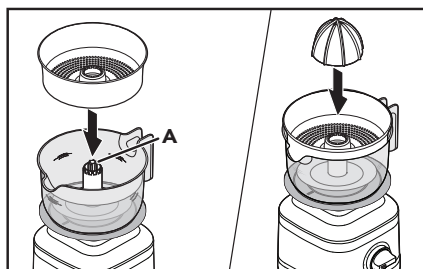
# UTILIZAR O ESPREMEDOR DE CITRINOS

Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

1. Coloque a peça de engrenagem na base. Em seguida, coloque o recipiente para sumo sobre a peça de engrenagem e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para o encaixar corretamente.

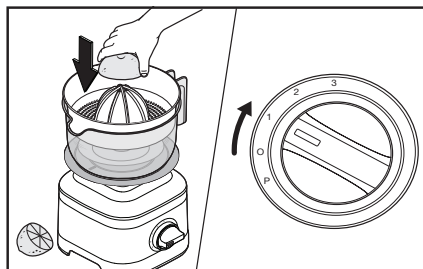


2. Coloque o cesto para polpa no recipiente para sumo e, em seguida, o espremedor, alinhando-os com o eixo de acionamento (A).

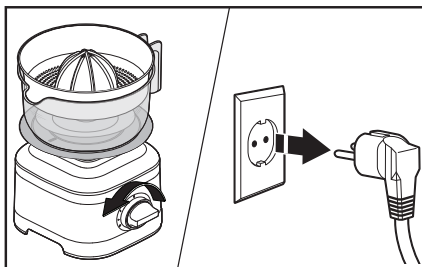


A. Eixo de acionamento

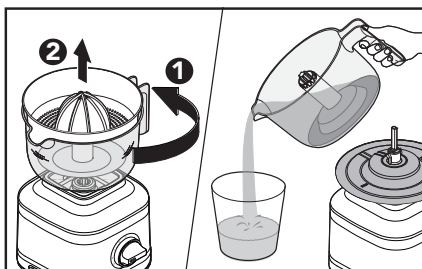
3. Coloque a metade do citrino no espremedor e empurre-a para baixo. Rode o botão de controlo de (O) para a velocidade (1) para começar a preparar o sumo.



4. Quando terminar de preparar o sumo, desligue a liquidificadora ao rodar o botão de controlo até (O). Desligue a liquidificadora da tomada.



5. Rode o recipiente para sumo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-o pela pega. Retire o sumo e desfrute!

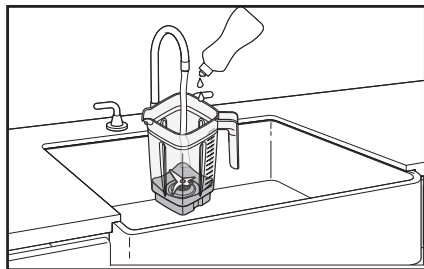


# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de o limpar.

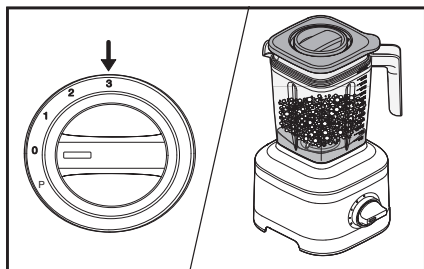
1. Esvazie o copo. Encha metade do copo com água morna e adicione 1 ou 2 gotas de líquido de lavar loiça.

Coloque o copo na base. Encaixe a tampa e o tampo central da tampa.



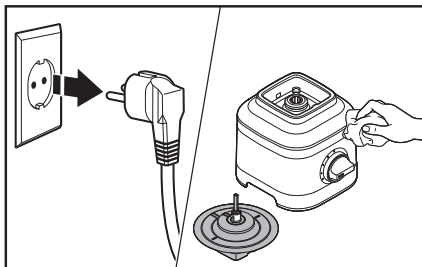
2. Ative a liquidificadora durante 15 a 20 segundos na velocidade 3.

Retire o copo, esvazie-o, enxague-o com água morna e seque-o cuidadosamente.



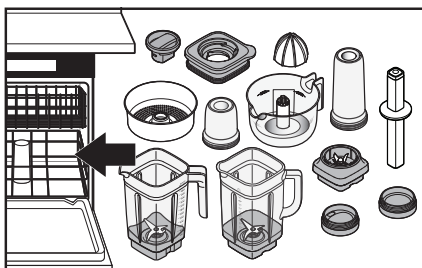
**NOTA:** para evitar danificar a liquidificadora, não mergulhe a base ou o cabo de alimentação em água. Não utilize produtos abrasivos ou esfregões para evitar arranhar a liquidificadora.

3. Desligue a liquidificadora da tomada antes de a limpar. Limpe a base, o cabo de alimentação e a peça de engrenagem do espremedor de citrinos com um pano húmido e quente e seque-os com um pano macio.



4. **Lavável na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** copo individual, copo para pequenas quantidades, tampas, lâminas, espremedor, calcador, recipiente para sumo, cesto para polpa e tampo central da tampa.

O copo misturador e o copo misturador de vidro também podem ser lavados no compartimento inferior da máquina de lavar loiça.



# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a liquidificadora não funcionar:	Verifique se a liquidificadora está corretamente ligada a uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado. Experimente desligar a liquidificadora da tomada e, em seguida, ligue-a novamente a uma tomada elétrica com ligação à terra.


PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a liquidificadora parar durante a liquidificação:	A liquidificadora pode estar sobrecarregada ou bloqueada. Desliga-se automaticamente para evitar danos no motor. Desligue o cabo de alimentação. Retire o copo misturador da base e utilize uma espátula para reorganizar os ingredientes no copo misturador.
	A liquidificadora pode estar sobrecarregada. Divida o conteúdo em porções mais pequenas. Para determinadas receitas, adicionar algum líquido no copo misturador também pode reduzir a carga na liquidificadora.
Se a liquidificadora parar durante a liquidificação com o copo individual ou o copo para pequenas quantidades:	Desligue o cabo de alimentação. Retire o copo individual ou o copo para pequenas quantidades da base com as lâminas. Abane-o um pouco. Volte a colocá-lo na base e, em seguida, ligue a liquidificadora para continuar a utilização normal.
Se o problema não ficar resolvido:	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia)". Contacte um centro de assistência autorizado para obter assistência. Não devolva a liquidificadora ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

### ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

O material da embalagem é reciclável e está devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem ♻️. Os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

### RECICLAR O PRODUTO

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação Europeia e do Reino Unido sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

# DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

## PARA A UNIÃO EUROPEIA

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: Diretiva 2014/35/UE sobre baixa tensão; Diretiva 2014/30/UE sobre compatibilidade eletromagnética; Diretiva 2009/125/CE sobre conceção ecológica; Diretiva 2011/65/UE sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos (RoHS) e seguintes alterações.

## TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("Garantidor") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número 213 564 600.

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

### 1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.
- O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

#### **Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.**

- O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
- A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
  - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
  - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.
- Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país ([www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalagem adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.
- Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

## 2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

- a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.
- b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).
- c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.
- d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTO DO PRODUTO

---

Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>



# **KitchenAid**

©2022 All rights reserved.