

# KitchenAid

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



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



## PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Alavanca de controlo de velocidade                                  | 8  | Placa de fixação da taça                |
| 2 | Cabeça do motor   | 9  | Taça**                                  |
| 3 | Estrutura de fixação de acessórios                                  | 10 | Tampa antissalpicos*                    |
| 4 | Manípulo de fixação de acessórios                                   | 11 | Taça de 2,8 L (3 qt) em aço inoxidável* |
| 5 | Alavanca de bloqueio da cabeça do motor (não aparece na ilustração) | 12 | Batedor de gancho                       |
| 6 | Eixo do batedor   | 13 | Pinha                                   |
| 7 | Parafuso de ajuste da altura do batedor (não aparece na ilustração) | 14 | Batedor plano com borda flexível*       |
|   |   | 15 | Batedor plano*                          |
|   |   | 16 | Batedor de massas* e espátula*** *      |

\*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

\*\*O design, o tamanho e o material da taça dependem do modelo de batedeira.

\*\*\* Também pode ser utilizada para raspar a tigela.





## SEGURANÇA DO PRODUTO

### **A sua segurança e a de terceiros é muito importante.**

Este manual e o seu produto contém muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

**! PERIGO**

**Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

**! ADVERTÊNCIA**

**Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**Ao utilizar aparelhos eletrônicos, 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 batedeira em água ou noutro líquido.
3. 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.
4. 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.
5. Apenas para a União Europeia: este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.





## SEGURANÇA DO PRODUTO

6. Deslize o controlo de velocidade para a posição "OFF/0" e, em seguida, retire a ficha da tomada se este 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.
7. Evite tocar nas peças em movimento. Para evitar o risco de ferimentos e/ou evitar danificar o aparelho, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados do batedor durante o funcionamento da batedeira.
8. 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.
9. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
10. Não utilize a batedeira no exterior.
11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. Não deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
13. Retire o batedor plano, o batedor plano com borda flexível, a pinha, o batedor em forma de gancho ou o batedor de massas da batedeira antes da lavagem.
14. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
15. 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.
16. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
17. Para evitar danos no produto, não utilize as taças da batedeira em zonas de elevado calor, como um forno, um micro-ondas ou um fogão.
18. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
19. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.






## SEGURANÇA DO PRODUTO


20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
- cozinhas em lojas, escritórios ou 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

As instruções também estão disponíveis online, visite o nosso website em: [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

### 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.**

**Potência:**

300 W

Para as séries 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Para as séries 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

**Tensão:** aproximadamente 220-240 V

**Frequência:** 50 a 60 Hz

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





# SEGURANÇA DO PRODUTO

## ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM


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

## ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

### Reciclar o produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação da UE 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 resultar de um tratamento 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 desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (UE)

Este aparelho foi concebido, construído e distribuído em conformidade com os requisitos de segurança das 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.





# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

## GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

Velocidade	Ação	Acessório	Descrição
1	Misturar	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível*	Para misturar lentamente, combinar, esmagar ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos a ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa com fermento.
2	Misturar lento Misturar	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível* Batedor de gancho Batedor de massas*	Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar massa com fermento, massas cruas pesadas e doces, começar a esmagar batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha e misturar massas cruas finas ou salpicadas. Corte a manteiga e coloque na farinha para fazer massa; purés de frutas e legumes.
4	Misturar, bater	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível* Pinha Batedor de massas*	Para misturar massas semipesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos. Para desfilar carne.
6	Bater, fazer creme	Pinha Batedor de massas*	Para bater com velocidade média a rápida (creme) ou bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8	Bater a grande velocidade, bater natas	Pinha	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos.
10	Bater rápido		Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

**NOTA:** a alavanca de controlo de velocidade pode ser colocada entre as velocidades indicadas na tabela acima para obter as velocidades 3, 5, 7 e 9 se for necessário um ajuste mais fino. Para deslocar a alavanca de controlo de velocidade com facilidade, levante-a ligeiramente à medida que a desloca pelas definições em qualquer direção.

**IMPORTANTE:** não ultrapasse a velocidade 2 ao preparar massas com fermento, pois isto pode causar danos na batedeira.

\*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.





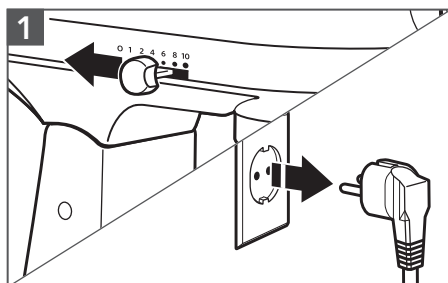
# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

## GUIA DE ACESSÓRIOS

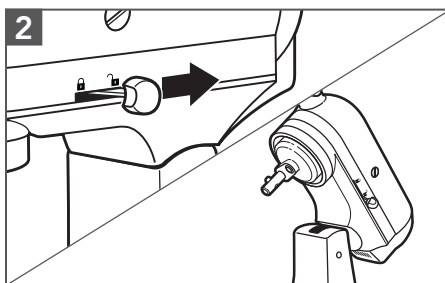
Acessório	Utilizado para misturar	Ingredientes sugeridos
Batedor plano* Batedor plano com borda flexível*	Misturas normais a pesadas:	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, massa para tartes, carne desfiada, biscoitos, rolo de carne, puré de batata.
Pinha	Misturas que precisam de ar incorporado:	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces.
Batedor de gancho	Misturar e amassar massas com fermento:	Pães, pãezinhos, massa de pizza, bolos de café, pães de leite.
Batedor de massas*	Cortar a manteiga e colocar na farinha:	Para massa para tarte, biscoitos e outros pastéis, purés de frutas e legumes e carne desfiada.

**NOTA:** a espátula ajuda a limpar o batedor de massas. Também pode ser útil para remover ingredientes da taça.

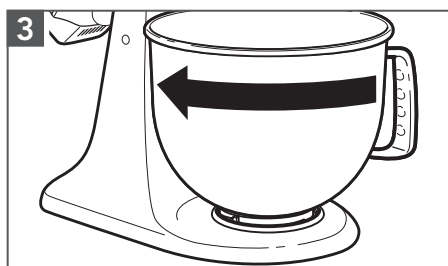
### FIXAR/REMOVER A TAÇA



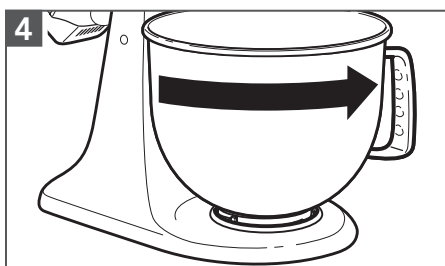
**Para fixar a taça:** rode o controlo de velocidade para "0". Desligue a ficha da batedeira.



Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio\*\* engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



Coloque a taça na placa de fixação da taça. Rode a taça cuidadosamente para a direita.



**Para remover a taça:** repita os passos 1 e 2. Rode a taça cuidadosamente para a esquerda.

**NOTA:** a cabeça do motor deve estar sempre na posição bloqueada durante a utilização da batedeira.

\*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

\*\*A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.







## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

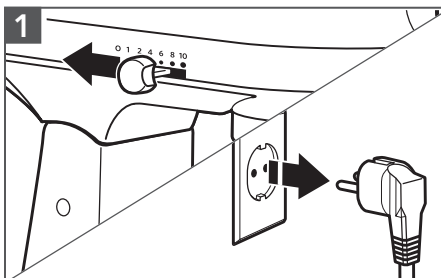
FIXAR/REMOVER O BATEDOR PLANO, O BATEDOR PLANO COM BORDA FLEXÍVEL\*, A PINHA, O BATEDOR DE MASSAS\* OU O BATEDOR DE GANCHO

### **AVISO**

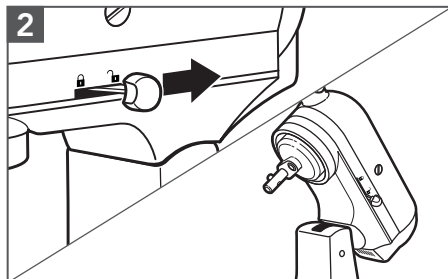
**Perigo de ferimento**

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

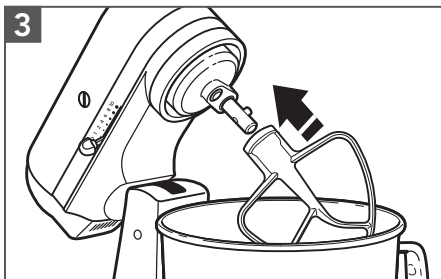
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.



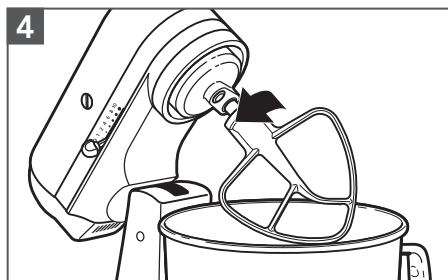
**Para fixar o acessório:** rode o controlo de velocidade para "0". Desligue a ficha da batedeira.



Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio\*\* engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



Encaixe o acessório no eixo da batedeira e empurre-o para cima tanto quanto possível. Em seguida, rode o acessório para a direita e fixe-o sobre o pino no eixo.



**Para remover o acessório:** repita os passos 1 e 2. Empurre o acessório para cima tanto quanto possível e rode-o para a esquerda. Em seguida, puxe o acessório para fora do eixo da batedeira.



Leia o código para obter mais informações

\*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

\*\*A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.

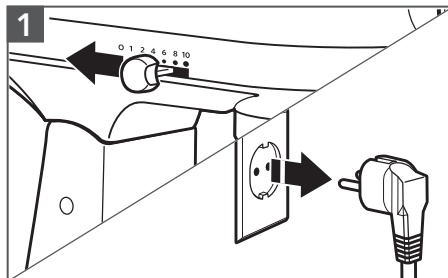




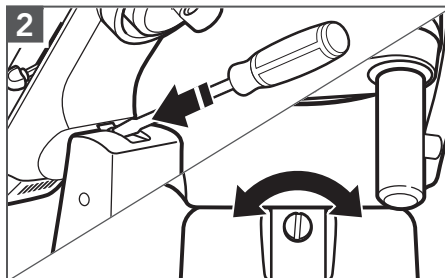
# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

## DISTÂNCIA ENTRE O BATEDOR E A TAÇA

A batedeira é ajustada na fábrica para que o batedor plano fique quase a tocar no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o batedor plano tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, é possível corrigir facilmente essa distância.



Rode o controlo de velocidade para "0".  
Desligue a ficha da batedeira.



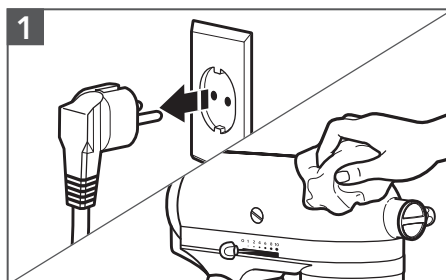
Levante a cabeça do motor. Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor plano ou para a direita para baixar o batedor plano. Faça o ajuste com o batedor plano de modo que este quase toque na superfície da taça. Se rodar demasiado o parafuso, a alavanca de bloqueio da taça pode não fazer o bloqueio na posição correta.

**NOTA:** se estiver corretamente ajustado, o batedor plano não tocará nem no fundo, nem nos lados da taça. Se o batedor plano ou a pinha tocarem no fundo da taça, o revestimento do batedor ou dos arames da pinha poderá sofrer desgaste.

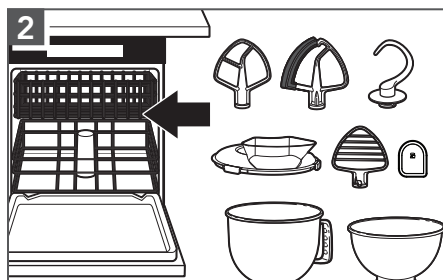


# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



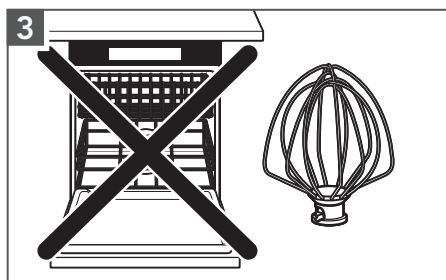
1 Certifique-se sempre de que desliga a ficha da batedeira antes de efetuar a limpeza. Limpe a batedeira com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza domésticos/comerciais. Limpe o eixo da batedeira com frequência para remover todos os resíduos acumulados. Não mergulhe em água.



2 As taças, a tampa antissalpícos\*, o batedor plano\*, o batedor plano com borda flexível\*, o batedor de massas\* e a espátula\*\* e o batedor em forma de gancho podem ser lavados no compartimento superior da máquina de lavar loiça. Alternativamente, lave em água quente com detergente e enxague completamente antes de secar. Não guarde os batedores no eixo.


\*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

\*\*Também pode ser utilizada para raspar a tigela.



3 **IMPORTANTE:** a pinha apenas pode ser lavada na máquina de lavar loiça se pertencer ao modelo 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 e 5KSM193. Em todos os outros modelos: lave-a cuidadosamente em água quente com detergente e enxague completamente antes de secar. Não guarde a pinha no eixo.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



## ⚠ AVISO

**Perigo de choque eléctrico**

**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 eléctrico.**

Problema	Solução
Se a batedeira aquecer durante a utilização:	As cargas pesadas não devem ultrapassar a velocidade 2. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
A batedeira emite um odor forte:	Isto é comum nos motores eléctricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano atingir a taça:	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Distância entre o batedor e a taça" e ajuste a distância entre o batedor e a taça.
Se a batedeira não funcionar, verifique o seguinte:	A ficha da batedeira está ligada na tomada eléctrica?
	O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro eléctrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
	Desligue a batedeira durante 10 a 15 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a batedeira continuar a não ligar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de voltar a ligá-la.
Se o problema não ficar resolvido:	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.



# 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.

## 1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

a) 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.

b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinco anos de Garantia total a partir da data de aquisição.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.**

c) 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.

d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.

e) 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.

f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (endereço de e-mail: [info@cleverhouse.pt](mailto:info@cleverhouse.pt); número de telefone: **+351 228 310 796**) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) 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.

h) 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)

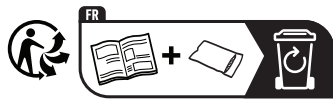
# REGISTO DO PRODUTO

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

©2022 Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.





**EAC**

# **KitchenAid**

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

W11555951D

05/22

