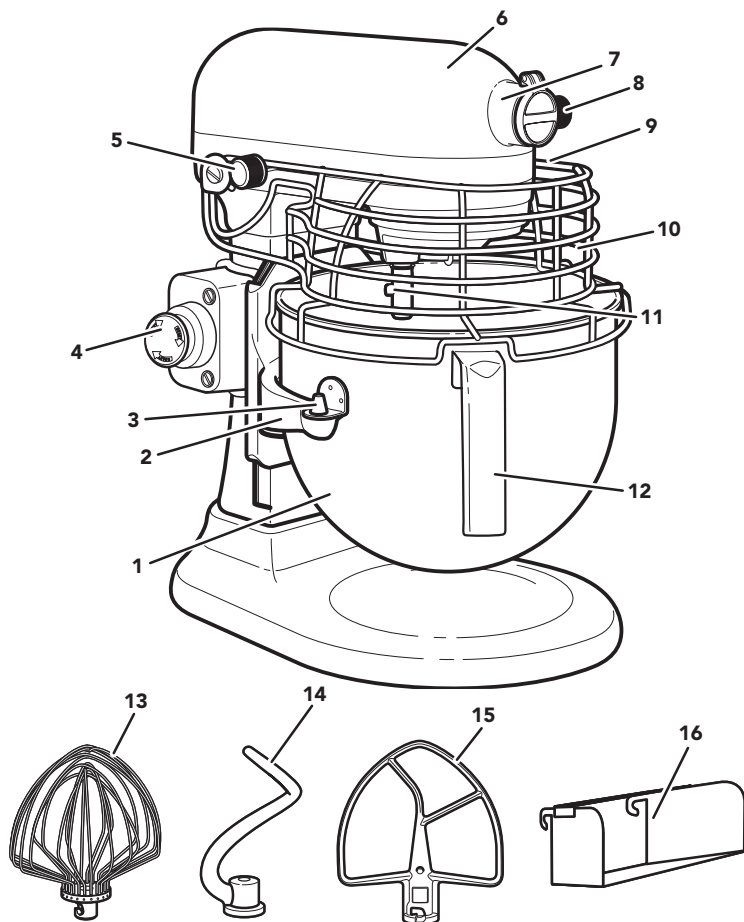


# PEÇAS E CARATERÍSTICAS



1. 6,9 L (7 qt.) Taça em aço inoxidável\*
2. Suporte da taça
3. Pinos de localização
4. Interruptor para parar
5. Alavanca de controlo de velocidade
6. Cabeça do motor
7. Estrutura de fixação de acessórios
8. Manípulo de fixação de acessórios

9. Alavanca de elevação da taça (não aparece na ilustração)
10. Proteção da taça\*\*
11. Eixo do batedor
12. Pega da taça\*
13. Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável
14. Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável
15. Batedor plano em aço inoxidável
16. Acessório amovível para verter\*\*

\*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

\*\*Incluída em modelos selecionados. A imagem/estilo pode variar consoante o modelo 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 batedeira em água ou noutra líquido.
3. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
4. Desligue (0) 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.

5. 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.
6. 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.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
9. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
10. Não utilize o aparelho ao ar livre.
11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. 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.
13. Retire o batedor plano, a pinha ou o batedor de gancho em espiral da batedeira antes de efetuar a lavagem.
14. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
15. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
16. O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.
17. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito comercial, por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção de alimentos em grandes quantidades e de forma contínua.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, acesse a **www.KitchenAid.eu**.

## REQUISITOS ELÉTRICOS

	<b>⚠ AVISO</b>
	<b>Perigo de choque elétrico</b>

**Ligue a uma tomada com ligação à terra.**

**Não remova o pino com ligação à terra.**

**Não utilize um adaptador.**

**Não utilize cabos de extensão.**

**O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.**

**Tensão:** 220-240 V~

**Frequência:** 50-60 Hz

**Potência:** 325 W

**Tempo de funcionamento recomendado:**

1 a 30 minutos com um ciclo de utilização de 10 minutos ligado/15 minutos desligado.

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.

Este produto é fornecido com um cabo de alimentação de tipo Y. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid ou pelo seu agente de assistência técnica para evitar qualquer perigo.

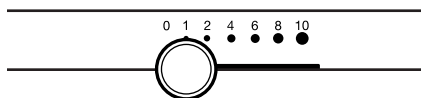
O nível de pressão acústica medido em conformidade com as normas de teste prEN 454 é inferior a 70 dBA.

# GUIA DE ACESSÓRIOS

<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>UTILIZADO PARA MISTURAR</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>TEMPO DE FUNCIONAMENTO</b>
Batedor plano em aço inoxidável	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, biscoitos, massa para tartes, pães de preparação rápida, rolo de carne, puré de batata.	1 a 10 minutos
Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável	Para misturar e amassar massas com fermento	Pães, pãezinhos, massa de pizza, bolos de café, pães de leite.	1 a 10 minutos
Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	Para misturas que precisam de ar incorporado	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão de ló, bolo de claras, maionese, alguns tipos de doces.	1 a 30 minutos

# GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

Todas as velocidades incluem a função de "arranque suave", que permite que a batedeira inicie com uma velocidade mais baixa para ajudar a evitar salpicos de ingredientes e "pó de farinha" no arranque e, em seguida, aumenta para a velocidade selecionada.



VELOCIDADE	ACESSÓRIOS	TEMPO DE FUNCIONAMENTO	AÇÃO	DESCRIÇÃO
1	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Misturar	Para misturar lentamente, combinar, esmagar e 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	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Mistura lenta, amassar	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, misturar massas cruas finas ou salpicadas.
	Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável			
4	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Misturar, bater	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. Utilize com: moedor de alimentos, cortador/ralador com rotor, máquina para fazer massa e passador de frutas/legumes.
	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos		

VELOCIDADE	ACESSÓRIOS	TEMPO DE FUNCIONAMENTO	AÇÃO	DESCRIÇÃO
6	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Bater, fazer creme	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.
	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos		
8-10	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos	Bater a grande velocidade, bater natas	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

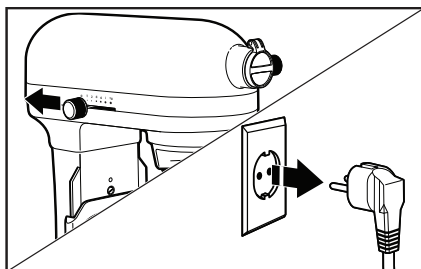
**NOTA:** utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa com fermento. A utilização de qualquer outra velocidade cria um elevado potencial de falha da batedeira. O batedor de gancho em espiral PowerKnead em aço inoxidável amassa eficientemente a maioria das massas com fermento em 4 minutos.

## TABELA DE CAPACIDADE

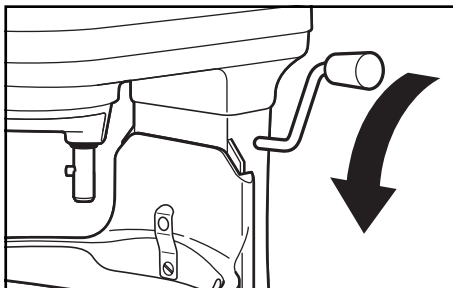
TAÇA DE 6,9 L	
Farinha de trigo	2 para 2,2 kg
Pão	8 pães de 450 g
Bolachas/Biscoitos	160 unidades
Puré de batata	3,5 kg

## MONTAGEM DO PRODUTO

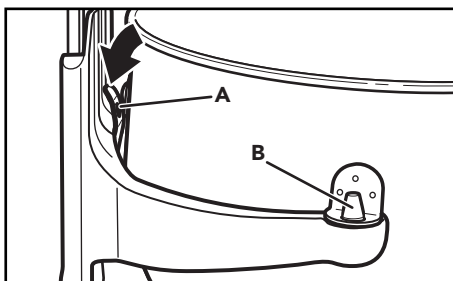
1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.



2. Coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo.



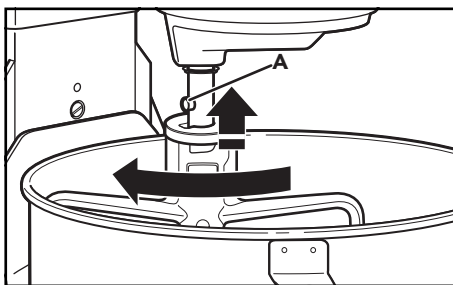
3. **Para fixar a taça:** encaixe os suportes da taça nos pinos de localização e pressione a parte traseira da taça até que o pino da taça encaixe no trinco de mola.



- A. Trinco de mola  
B. Pino de localização

**IMPORTANTE:** se a taça não estiver encaixada no devido lugar de forma segura, pode ficar instável e oscilar durante a utilização.

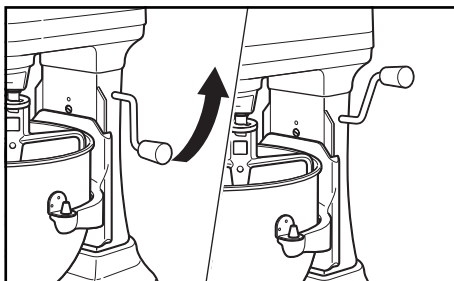
4. **Para fixar o acessório:** Encaixe o acessório no eixo e empurre-o para cima tanto quanto possível. Rode o acessório no sentido dos ponteiros do relógio, prendendo-o sobre o pino no eixo.



- A. Pino

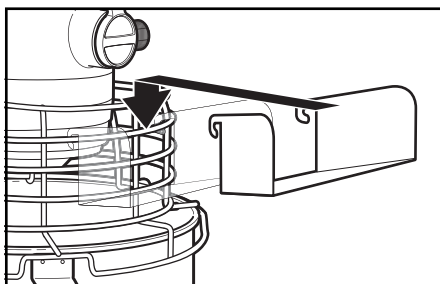


5. **Para levantar a taça:** rode a alavanca de elevação da taça para a posição vertical. A taça deve estar sempre na posição elevada durante a mistura.



## UTILIZAR O ACESSÓRIO PARA VERTER\*\*\*

1. **Colocar o acessório para verter\*\*\*:** fixe o acessório para verter\*\*\* na parte frontal da proteção da taça. Oferece uma forma conveniente de adicionar ingredientes à taça da batedeira.



**Reinício automático da proteção do motor:** se a batedeira parar devido a sobrecarga, deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição desligu (0) e desligue a batedeira da tomada. Após alguns minutos, a batedeira irá reiniciar automaticamente. Volte a ligar a batedeira e deslize a alavanca de controlo de velocidade para a velocidade pretendida e continue a misturar. Se a batedeira não reiniciar, desligue-a por um período de tempo mais longo para permitir que arrefeça e, em seguida, volte a ligar e reinicie a batedeira.

\*\*\*Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos seleccionados.

## ⚠️ AVISO

### Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

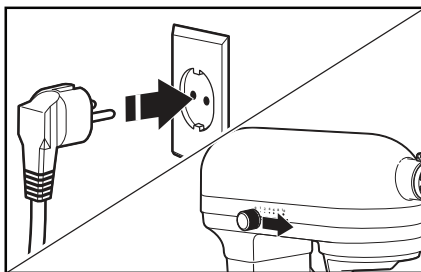
Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

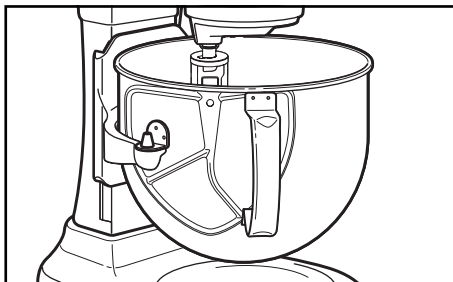
Não utilize cabos de extensão.

**O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.**

1. Ligue a uma tomada com ligação à terra. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar salpicos e aumente-a gradualmente. Consulte o "Guia de controlo de velocidade".



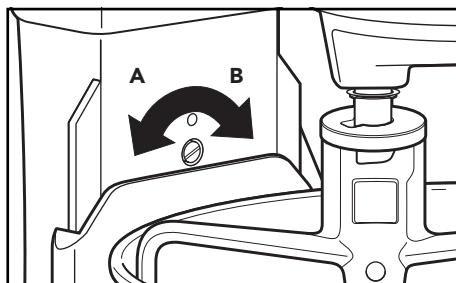
2. **Teste a distância entre o batedor e a taça:** Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Ligue a batedeira e teste cada velocidade, certificando-se de que o batedor não toca na taça durante o funcionamento. Se o batedor estiver demasiado afastado do fundo ou atingir a taça, avance para o passo seguinte para efetuar ajustes.



**3. (OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o batedor e a taça:** baixe a taça para a posição para baixo. Localize o parafuso que é revelado quando a taça é baixada.

**NOTA:** não rode o parafuso que se encontra no trinco de mola.

Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor ou para a direita para o baixar. Ajuste o batedor de forma a que este quase toque na superfície da taça. Verifique novamente a distância entre o batedor e a taça.

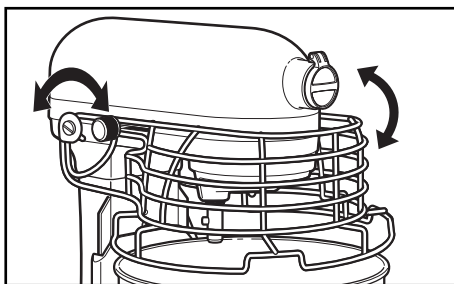


*A. Levantar a taça*

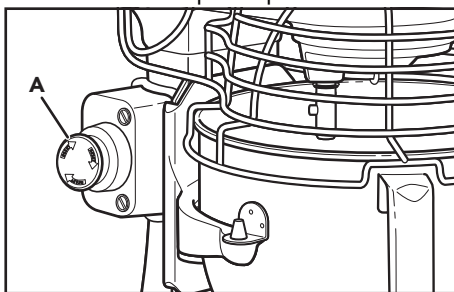
*B. Baixar a taça*

**IMPORTANTE:** se estiver corretamente ajustado, o batedor plano em aço inoxidável 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.

4. **Para fixar a proteção da taça\*\*\*:** certifique-se de que a proteção está na posição para baixo antes de começar a utilizar a batedeira. A batedeira não funciona se a proteção da taça não estiver na posição correta.



**Interruptor para parar:** se necessitar de parar a batedeira imediatamente durante a utilização, prima o interruptor para parar. Para retomar o funcionamento, volte a colocar a alavanca de controlo de velocidade na posição desligu (0) e puxe o interruptor para parar. Em seguida, a batedeira está novamente pronta para ser utilizada normalmente.



*A. Interruptor para parar*

\*\*\* Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

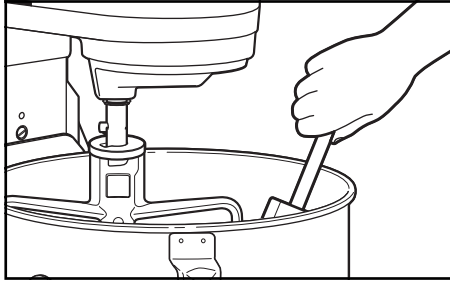
# ⚠️ AVISO

## 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.

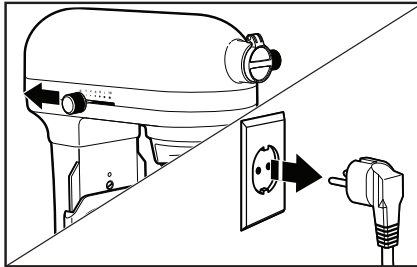
5. Não raspe a taça durante o funcionamento. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura costuma ser suficiente.



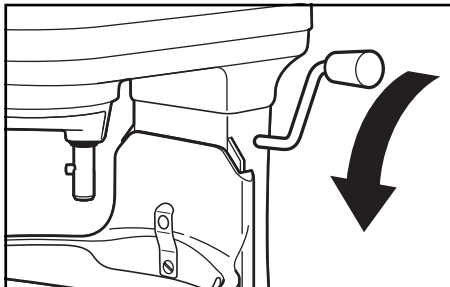
**IMPORTANTE:** a batedeira pode aquecer durante a utilização. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, a parte superior da unidade pode aquecer. Isto é normal.

## DESMONTAGEM DO PRODUTO

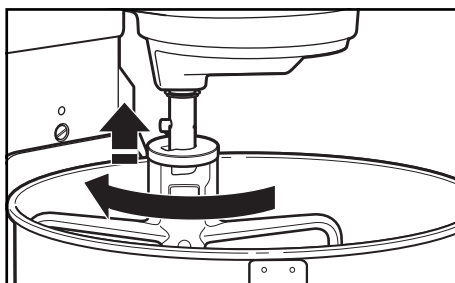
1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.



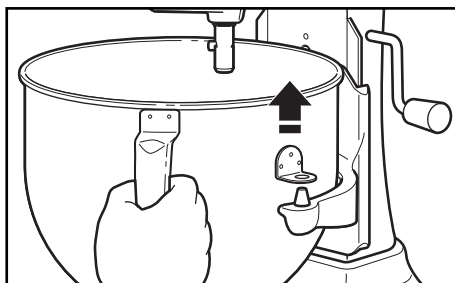
2. Coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo.



3. **Remover o acessório:** Empurre o acessório para cima e rode-o para a esquerda. Puxe o acessório para baixo do eixo do batedor.



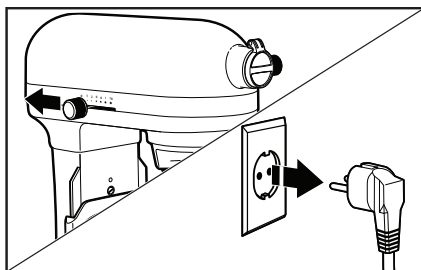
4. **Para remover a taça:** coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Segure a pega da taça e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

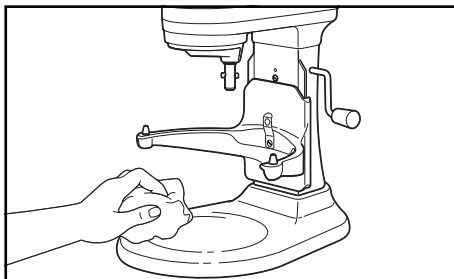
**IMPORTANTE:** não mergulhe o corpo da batedeira em água ou outros líquidos. O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.

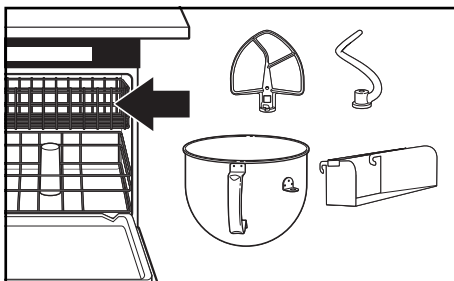


**IMPORTANTE:** Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de o limpar.

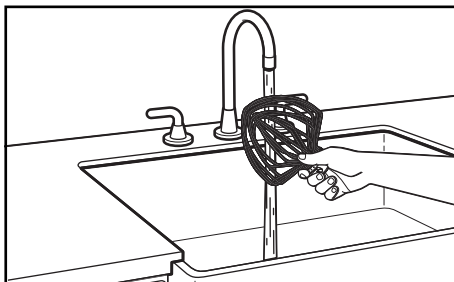
2. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e húmido.



3. **As seguintes peças são laváveis na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** taça, batedor plano em aço inoxidável, batedor de gancho em espiral de aço inoxidável e acessório amovível para verter\*\*\*.



4. **As seguintes peças devem ser apenas lavadas à mão, utilizando água morna com detergente e secando-as bem:** pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável.



\*\*\*Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos seleccionados.

## ⚠️ AVISO

### Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

**O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.**

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a batedeira aquecer durante a utilização	Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
Se a batedeira emitir um odor forte	Isto é comum nos motores elétricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano em aço inoxidável atingir a taça	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Utilização do produto" 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 elétrica?
	O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
	Desligue (0) 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.


## 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

- 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 Suíça ou na Turquia.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

**Um ano 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 ([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.
- 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>