

ÍNDICE

SEGURANÇA DA BATEDEIRA

Instruções de segurança importantes	6
Requisitos elétricos	7
Eliminação de equipamentos elétricos	7

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças e características	8
Guia dos acessórios	9

MONTAR A BATEDEIRA

Montar/desmontar a taça	9
Levantar/descer a cabeça do motor	10
Montar/desmontar o misturador, o batedor ou o amassador	10
Espaço entre a taça e o batedor	11
Colocar/remover o resguardo de salpicos	12
Utilizar o resguardo de salpicos	12

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

Utilizar o controlo de velocidade	13
Guia do controlo de velocidade	13
Acessórios opcionais	14

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Sugestões de mistura	15
Claras de ovos	16
Natas batidas	16

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar a batedeira	16
Limpar os acessórios	17

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

.....	17
-------	----

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia da batedeira KitchenAid	18
Centros de assistência	18
Serviço de assistência	18

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos eléctricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
4. Não deixe a batedeira em funcionamento sem supervisão.
5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
6. Evite tocar nas peças em movimento. Quando o misturador estiver em funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos na batedeira.
7. Não utilize a batedeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se a batedeira estiver avariada, tiver caído ou estiver danificada. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.

8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Não utilize a batedeira no exterior.
10. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
11. Remova o misturador, o batedor ou o amassador da batedeira antes de os lavar.
12. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requisitos eléctricos

Potência:

300 W para os modelos 5KSM150PS

e 5KSM156

250 W para os modelos 5K45SS e 5KSM45

Tensão:

220 - 240 V

Frequência:

50 / 60 Hz

NOTA: Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado.

Não efetue qualquer modificação à ficha.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão. Se o cabo eléctrico for demasiado curto, peça a um electricista qualificado ou a um técnico dos serviços de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Eliminação de equipamentos eléctricos

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% 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 do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre destruição de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais

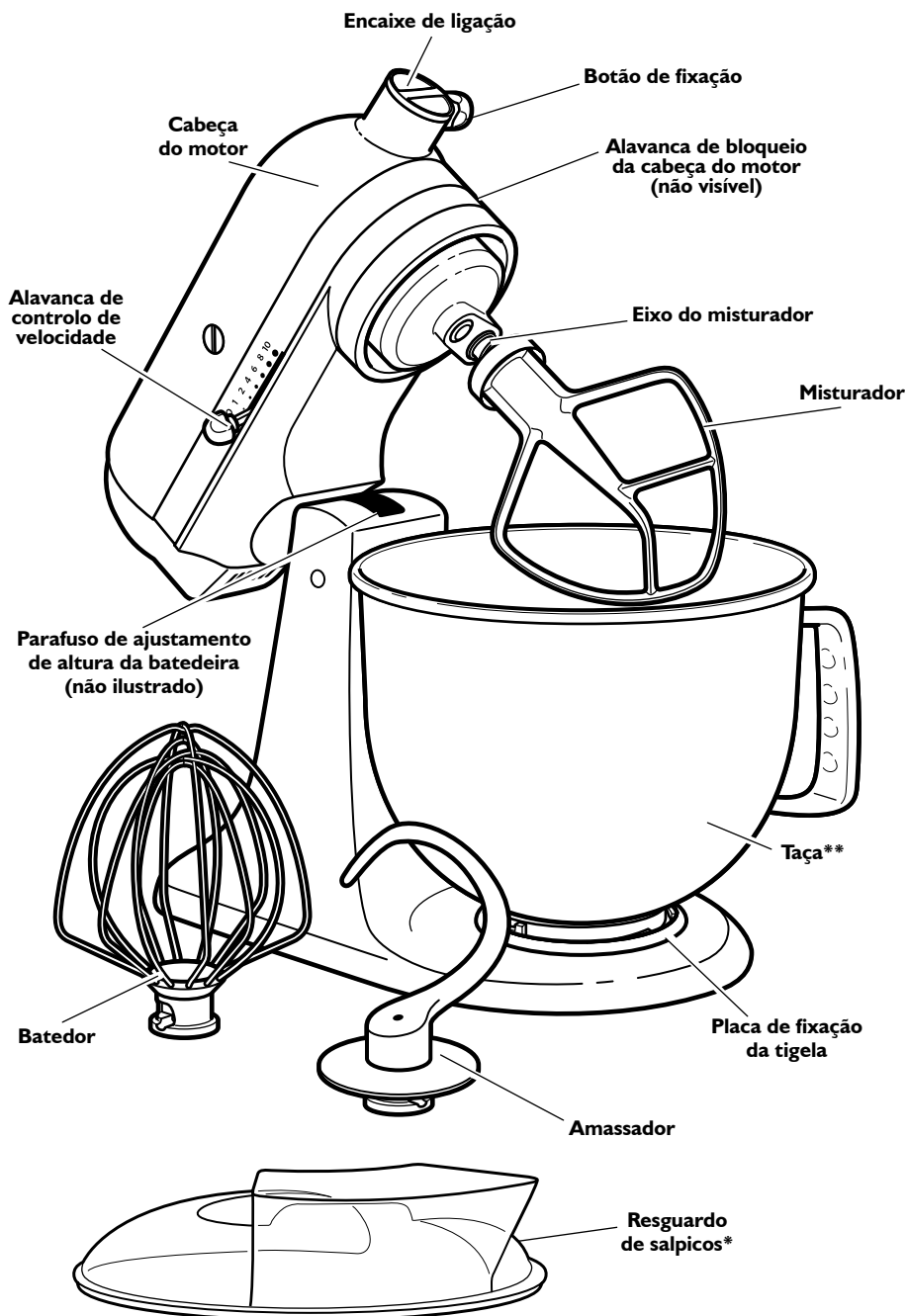
consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

- 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 eléctricos e electrónicos.

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.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

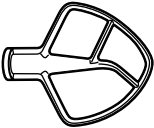
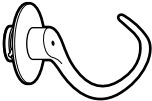
Peças e características



* Apenas nos modelos 5KSM150PS e 5KSM45. Também disponível como acessório opcional.

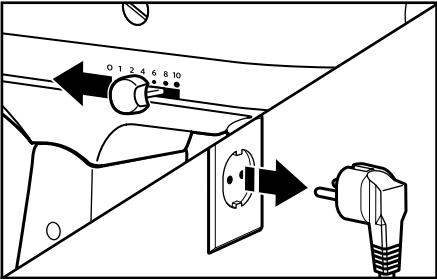
** O design e o material da taça dependem do modelo da batedeira.

Guia dos acessórios

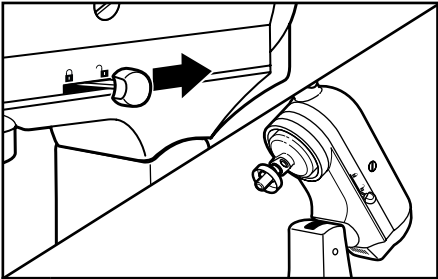
Acessório	Utilizações
O misturador para misturas normais e pesadas: 	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, massa para tartes, biscoitos, rolo de carne, puré de batata
O batedor para misturas que precisam de ar incorporado: 	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos cozinhadas, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces
O amassador para misturar e amassar massa de pão levedada: 	Pães de forma, pães redondos, base para pizza

MONTAR A BATEDEIRA

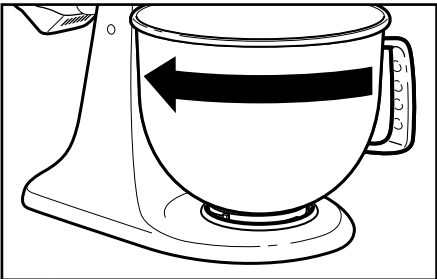
Montar/desmontar a taça



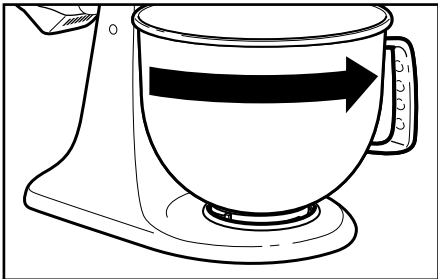
1 Para montar a taça: Certifique-se que o controle de velocidades esta na posição “0”. Desligue a batedeira da tomada.



2 Mantenha a alavanca de bloqueio na posição "soltar" e incline a cabeça do motor para trás.



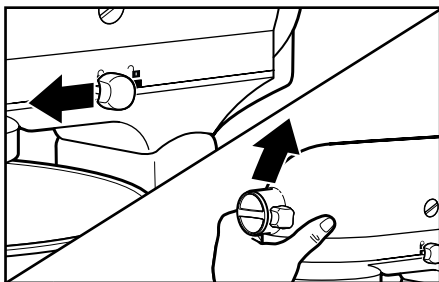
3 Coloque a tigela sobre a placa de fixação da tigela. Rode a tigela lentamente no sentido dos ponteiros do relógio.



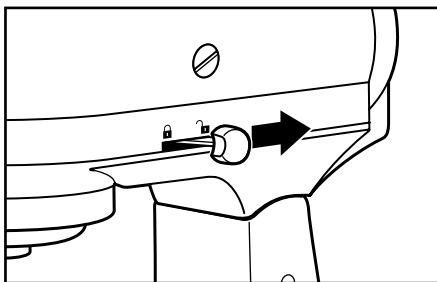
4 Para remover a taça: Repita os passos 1 e 2. Rode a taça cuidadosamente no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

MONTAR A BATEDEIRA

Levantar/descer a cabeça do motor



- 1 Para levantar a cabeça do motor:** Empurre a alavanca de bloqueio para a posição Desbloquear e levante a cabeça do motor. A alavanca passará automaticamente para a posição Bloquear, de forma a manter a cabeça do motor levantada.



- 2 Para descer a cabeça do motor:** Empurre a alavanca de bloqueio para a posição Desbloquear e baixe cuidadosamente a cabeça do motor. Quando descer a cabeça do motor, a alavanca passará automaticamente para a posição Bloquear. Antes de utilizar a batedeira, tente levantar a cabeça do motor para se certificar de que esta está bloqueada.

NOTA: A cabeça do motor deve estar na posição Bloquear sempre que utilizar a batedeira.

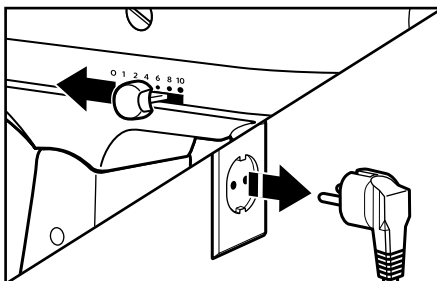
Montar/desmontar o misturador, o batedor ou o amassador

⚠ AVISO

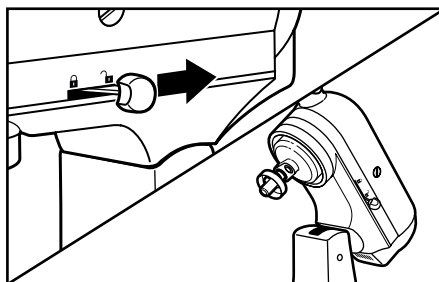
Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

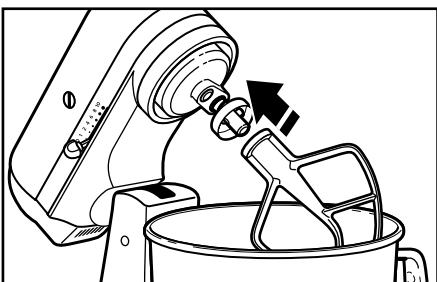
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.



- 1 Para montar um acessório:** Certifique-se que o controle de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.



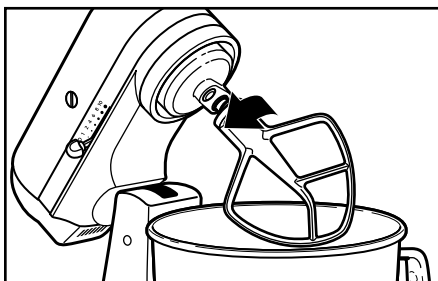
- 2** Mantenha a alavanca de bloqueio na posição "soltar" e incline a cabeça do motor para trás.



- 3** Encaixe o acessório no veio da batedeira e empurre-o o mais para cima possível. Em seguida, rode o acessório para a direita, encaixando-o no pino existente no veio.

MONTAR A BATEDEIRA

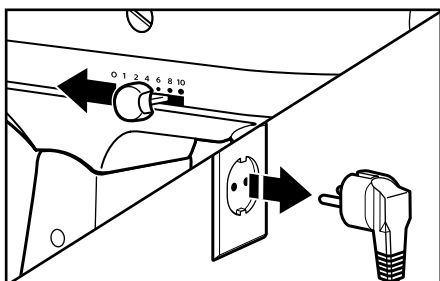
Montar/desmontar o misturador, o batedor ou o amassador



- 4 Para remover um acessório:**
Repita os passos 1 e 2. Empurre o acessório o mais para cima possível e rode-o para a esquerda. Em seguida, puxe o acessório do veio da batedeira.

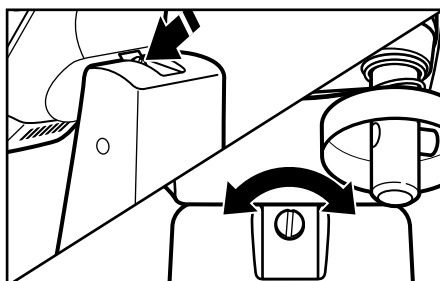
Espaço entre a tigela e o batedor

A batedeira é ajustada na fábrica de modo a que o misturador quase toque no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o misturador tocar no fundo da tigela ou estiver demasiado afastado da tigela, poderá corrigi-lo facilmente.



- 1** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0”.
Desligue a batedeira da tomada.

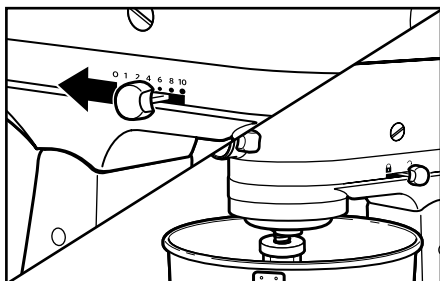
NOTA: Se estiver correctamente ajustado, o misturador não tocará nem no fundo, nem nos lados da tigela. Se o misturador ou o batedor tocarem no fundo da tigela, poderão danificar o revestimento ou os arames da batedeira.



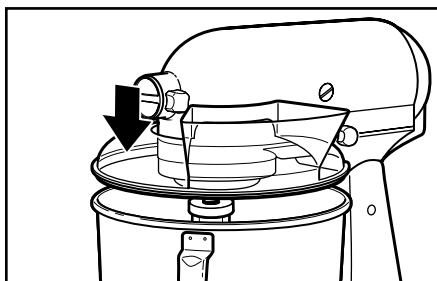
- 2** Levante a cabeça do motor. Rode ligeiramente o parafuso no sentido contrário aos ponteiros do relógio (esquerda) para levantar o misturador, ou no sentido dos ponteiros do relógio (direita) para o baixar. Utilize o batedor achatado para regular a altura, de forma a que este fique próximo do fundo da tigela, mas sem tocar. Se apertar demasiado o parafuso, o manípulo da tigela pode ficar mal colocado.

MONTAR A BATEDEIRA

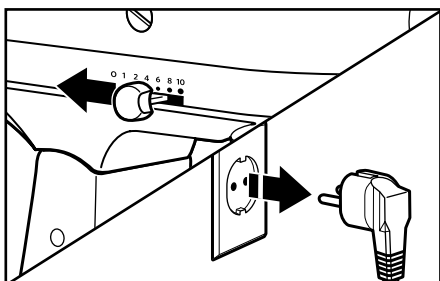
Colocar/remover o resguardo de salpicos*



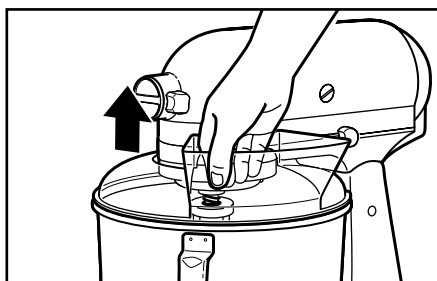
- 1 Para colocar o resguardo de salpicos:**
Certifique-se que o controle de velocidades está na posição "0". Desligue a batedeira da tomada. Monte o acessório escolhido (consulte a secção "Montar/desmontar o misturador, o batedor ou o amassador).



- 2** A partir da parte da frente da batedeira, faça deslizar o resguardo de salpicos sobre a tampa até que este fique centrado. O rebordo inferior do resguardo deve caber dentro da tigela.



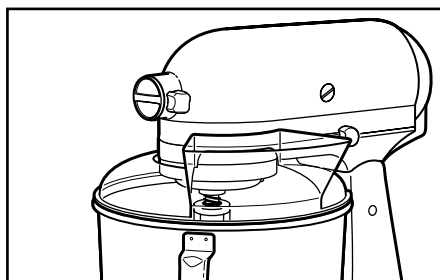
- 3 Remoção do resguardo de salpicos:**
Certifique-se que o controle de velocidades está na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.



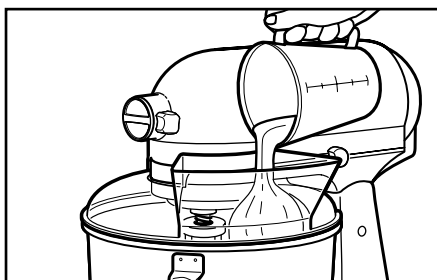
- 4** Eleve a parte da frente do resguardo de salpicos para fora do rebordo da tigela e puxe para a frente. Retire o acessório e a tigela.

Utilizar o resguardo de salpicos*

Utilize o resguardo de salpicos não só para evitar salpicos, como para ajudar a verter ingredientes na tampa durante a mistura.



- 1** Para obter melhores resultados, rode o resguardo de forma a que a cabeça do motor tape a abertura em forma de "u" do resguardo. A calha de entrada está situada à direita do encaixe para acessórios.

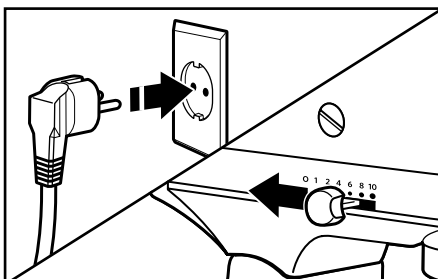


- 2** Verta ingredientes na tigela utilizando a calha de alimentação.

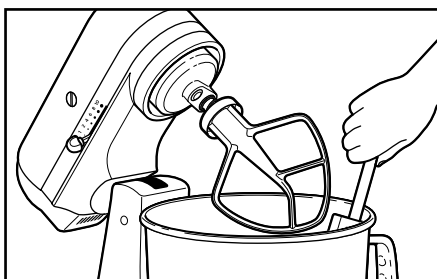
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

Utilizar o controlo de velocidade

NOTA: A batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva com períodos de mistura prolongados, a parte superior da unidade poderá aquecer. Esta situação é normal.



- 1** Ligue a batedeira a uma tomada elétrica adequada. Deverá iniciar sempre a operação da batedeira na velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente de forma evitar salpicos. Consulte a tabela abaixo.



- 2** Não raspe a taça enquanto a batedeira estiver a funcionar. A taça e o misturador foram concebidos para permitir uma mistura uniforme sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.

Guia do controlo de velocidade

Todas as velocidades têm a função Soft Start, que inicia automaticamente o funcionamento da batedeira a uma velocidade mais baixa, para impedir que os ingredientes sejam projectados durante o arranque e, atinge rapidamente a velocidade seleccionada.

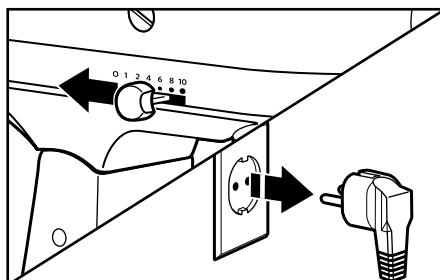
Velocidade	Ação	Acessório	Descrição
1	MEXER		Para misturar lentamente, combinar ou esmagar, iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos e ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa de pão levedada.
2	MISTURA LENTA		Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar a massa levedada, massas cruas pesadas ou doces, começar a esmagar as batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha, misturar massas cruas delgadas ou salpicadas.
4	MISTURAR, BATER		Para misturar massas semi-pesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos.
6	FAZER NATAS OU BATER		Para bater a uma velocidade mais elevada e para bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8	BATER A GRANDE VELOCIDADE		Para bater natas, claras e coberturas para bolos.
10	BATER A ALTA VELOCIDADE		Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

NOTA: O botão de controlo de velocidade poderá ser posicionado entre as velocidades aqui referidas. Assim, poderá obter as velocidades 3, 5, 7 e 9, caso deseje um ajustamento feito à medida. Não exceda a velocidade 2 quando estiver a preparar massa levedada, uma vez que pode causar danos na batedeira.

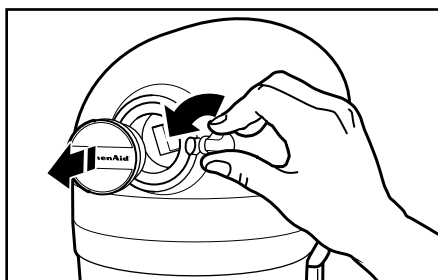
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

Acessórios opcionais

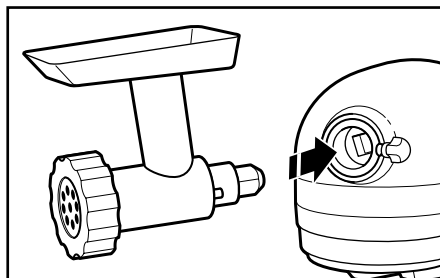
A KitchenAid oferece uma grande variedade de acessórios opcionais, como trituradores de alimentos ou cortadores de massa. Estes podem ser encaixados ao veio de transmissão da bateadeira, conforme ilustrado.



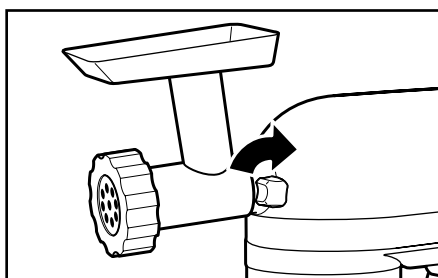
- 1** **Para montar:** Certifique-se que o controle de velocidades esta na posição “0”. Desligue a bateadeira da tomada.



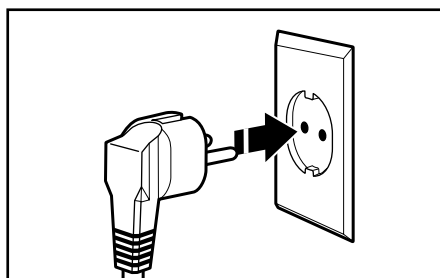
- 2** Desaperte o botão de fixação rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Retire a tampa do punho de fixação.



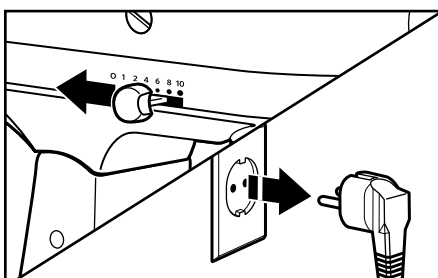
- 3** Insira o compartimento do eixo de fixação no punho de fixação, verificando se o eixo mecânico de fixação entra no encaixe quadrado do punho de fixação. Pode ser necessário rodar o eixo. Quando estiver na posição correcta, o pino encaixar-se-á no entalhe.



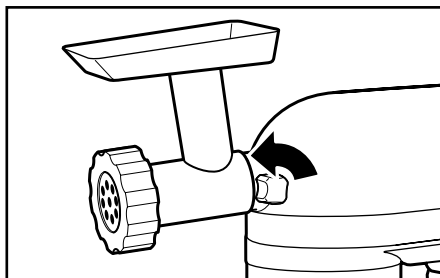
- 4** Aperte o botão do acessório rodando no sentido dos ponteiros do relógio até que o acessório fique totalmente fixo à bateadeira.



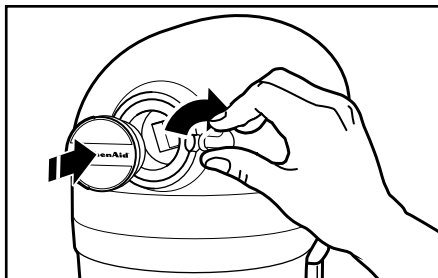
- 5** Ligue a uma tomada eléctrica adequada.



- 6** **Remoção:** Certifique-se que o controle de velocidades esta na posição “0”. Desligue a bateadeira da tomada.



- 7** Desaperte o botão de fixação rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Rode o botão ligeiramente para trás e para frente ao mesmo tempo que o puxa para fora.



- 8** Coloque a tampa do punho de fixação. Aperte o botão de fixação rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

NOTA: Para informações sobre definições de velocidade e tempos de utilização, consulte o Guia de Utilização e Manutenção de cada acessório específico.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Sugestões de mistura

Tempo de mistura

A sua batedeira KitchenAid bate/mistura mais rapidamente e de um modo mais completo do que qualquer outra batedeira eléctrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado, para evitar um eventual excesso de mistura.

Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa ou preparado e misture apenas até obter o aspecto pretendido descrito na receita, como "fofo e cremoso". Para seleccionar as melhores velocidades de mistura, utilize a secção "Guia de controlo de velocidade".

Adicionar ingredientes

O procedimento normal a seguir quando se mistura a maioria das massas cruas, em particular massas para doce e bolos, é adicionar:

- 1/3 dos ingredientes secos
- 1/2 dos ingredientes líquidos
- 1/3 dos ingredientes secos
- 1/2 dos ingredientes líquidos
- 1/3 dos ingredientes secos

Utilize a velocidade 1 até que os ingredientes tenham sido combinados. Em seguida, aumente gradualmente até à velocidade pretendida.

Adicione sempre os ingredientes o mais perto possível da parte lateral da taça, e não directamente no misturador em movimento. O resguardo de salpicos pode ser utilizado para facilitar a adição de ingredientes.

NOTA: Se os ingredientes no fundo da tigela não estiverem totalmente misturados, isso significa que o batedor não está suficientemente baixo na tigela. Consulte "Espaço entre a tigela e o batedor".

Misturas para bolos

Quando utilizar misturas para bolos, utilize a velocidade 4 para velocidade média e a velocidade 6 para grande velocidade. Para melhores resultados, misture durante o tempo indicado na embalagem.

Adicionar nozes, uvas ou frutas cristalizadas

Os ingredientes sólidos devem ser envolvidos na massa à Velocidade 1 nos últimos segundos de mistura. A massa crua deve ser suficientemente grossa para evitar que a fruta ou as nozes desçam para o fundo da forma durante a cozedura. As frutas espessas devem ser envolvidas em farinha para uma melhor distribuição na massa.

Preparados líquidos

Os preparados com grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturados a velocidades baixas para evitar salpicos. Aumente a velocidade apenas quando o preparado estiver mais espesso.

Amassar a massa de pão levedada

Utilize SEMPRE o amassador para misturar e amassar a massa levedada. Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa de pão levedada. A utilização de qualquer outra velocidade cria altos riscos de avaria do aparelho.

Nunca utilize receitas que exijam mais de 900 g de farinha para uso culinário ou 800 g de farinha de trigo integral ao fazer massa de pão com uma batedeira com posicionador de cabeça móvel de 4,28 L.

Nunca utilize receitas que exijam mais de 1 kg de farinha de uso culinário ou 800 g de farinha de trigo integral ao fazer massa de pão com uma batedeira com posicionador de cabeça móvel de 4,8 L.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Claras de ovos

Coloque as claras de ovos à temperatura ambiente numa taça limpa e seca. Fixe a tigela e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 clara de ovo	GRADUALMENTE até 10
2 claras de ovo ou mais ..	GRADUALMENTE até 8

Fases da mistura

Fases da misturaA batedeira KitchenAid permite bater claras rapidamente. Por conseguinte, tenha cuidado para não bater as claras em demasia.

Natas batidas

Deite as natas na taça previamente arrefecida. Fixe a tigela e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
Menos de 200 ml.....	GRADUALMENTE até à velocidade 10
Mais de 200 ml	GRADUALMENTE até à velocidade 8

Fases da mistura

Observe as natas cuidadosamente durante a mistura. Devido à velocidade da sua batedeira KitchenAid, decorrem apenas alguns segundos entre as fases da mistura.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar a batedeira

AVISO



Perigo de choque eléctrico

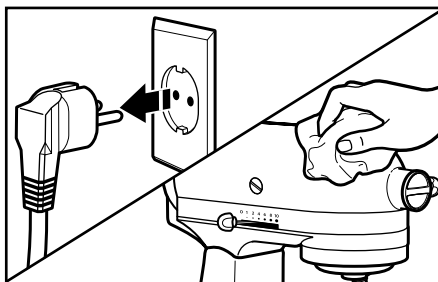
Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

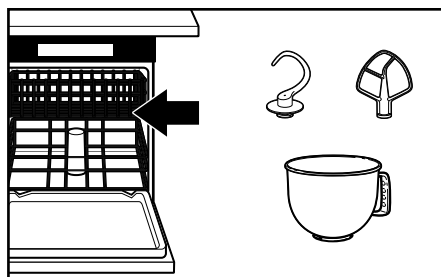
Não utilize uma extensão.

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

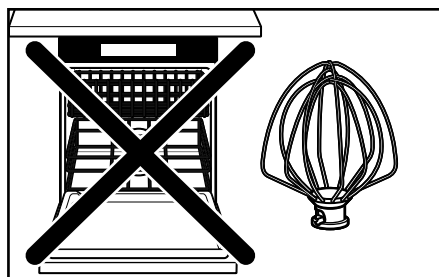


Verifique sempre se a batedeira está desligada da tomada antes da limpeza. Limpe a batedeira com um pano macio húmido. Não utilize detergentes industriais/ domésticos. Não coloque na água.

Limpar os acessórios



- 2** A taça, o resguardo de salpicos*, o misturador e o amassador brancos podem ser lavados na máquina de lavar louça. Alternativamente, lave-os em água tépida com detergente líquido e enxágüe-os cuidadosamente antes de secar. Não deixe os acessórios no veio.



- 2** **IMPORTANTE:** A pinha **não** deverá ser lavada na máquina de lavar louça! Lave-o cuidadosamente em água tépida com detergente líquido e passe por água antes de secar. Não guarde o batedor no veio.

* Apenas nos modelos 5KSM150PS e 5KSM45. Também disponível como acessório opcional.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Consulte as informações seguintes antes de contactar o centro de assistência.

1. A batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva, com períodos de mistura prolongados, a parte superior da batedeira poderá ser desconfortável ao toque. Esta situação é normal.
2. A batedeira poderá emitir um odor forte, especialmente enquanto é nova. Esta situação é normal nos motores eléctricos.
3. Se o misturador bater na taça, pare a batedeira. Consulte "Espaço entre a tigela e o batedor".

Se a batedeira funcionar incorrectamente ou não funcionar, verifique o seguinte:

- A batedeira está ligada à tomada?
- O fusível do circuito eléctrico de alimentação da batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a batedeira durante 10-15 segundos e volte a ligá-la. Se a batedeira ainda não funcionar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de a voltar a ligar.
- Se o problema não for provocado por nenhum dos pontos referidos anteriormente, consulte a secção "Garantia e Assistência".

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia da batedeira KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para os modelos Artisan 5KSM150PS e 5KSM156: Cinco anos de Garantia Total a partir da data de aquisição. Para os modelos 5K45SS e 5KSM45: dois anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando a batedeira foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.,
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
geral@lusomax.pt

www.KitchenAid.eu