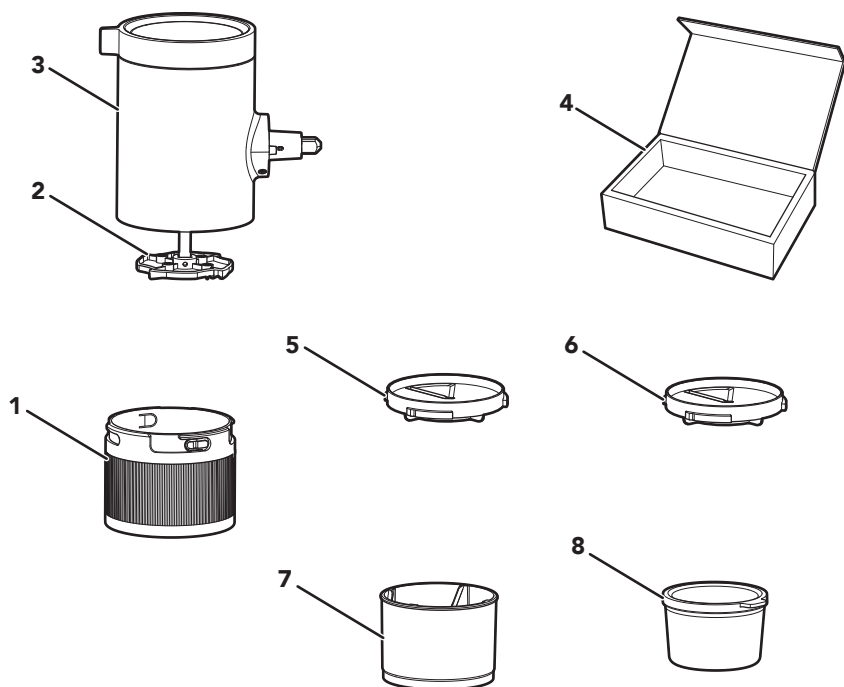


PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



1. Copo de gelo amovível
2. Calçador para copo de gelo
3. Estrutura superior principal
4. Caixa de armazenamento prática

5. Lâmina de picar fina
6. Lâmina de picar grossa
7. Manga para copo de gelo
8. Molde de plástico para gelo c/ tampa (x4)

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. Apenas 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.
3. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

- 4.** 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.
- 5.** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e 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. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- 6.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincom com o aparelho.
- 7.** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- 8.** Desligue (OFF/0) o aparelho, retire a ficha da tomada e retire o acessório para picar gelo do aparelho antes de o limpar e quando não estiver a utilizar. Desligue o aparelho e certifique-se de que o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
- 9.** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- 10.** Não utilize o aparelho ao ar livre.
- 11.** Evite tocar nas peças em movimento. Mantenha os dedos fora da abertura de descarga.
- 12.** 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.
- 13.** Consulte também a secção sobre medidas de segurança importantes incluída no manual do utilizador da batedeira.
- 14.** Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
- 15.** As lâminas são muito afiadas. Manuseie com cuidado.





16. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
17. 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. 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**.

COMEÇAR

O acessório para picar gelo é compatível com todas as batedeiras KitchenAid domésticas. Defina as lâminas para o modo de picar gelo de acordo com os requisitos.

NOME	PARTE	ÍCONE	UTILIZAÇÃO PREVISTA	VELOCIDADE
Lâmina de picar grossa			Para gelo picado/lascas de gelo mais grossas.	10
Lâmina de picar fina			Para gelo picado com uma textura fina, macia e semelhante à da neve.	

NOTA: para obter instruções detalhadas sobre a substituição de lâminas, consulte a secção "SUBSTITUIR A LÂMINA".

AQUECER OS DISCOS DE GELO

Aquecer gelo significa permitir que o gelo se ajuste à temperatura ambiente até que desenvolva um aspeto brilhante e húmido e que esteja solto de todos os lados. Aquecer gelo é um passo importante para produzir o gelo picado mais suave e leve. Muitos fatores determinam a quantidade de tempo que pode levar a aquecer. Na maioria dos casos, o seu disco de gelo deve estar pronto a utilizar em 10 minutos ou menos.



NOTA: os discos de gelo feitos com água necessitam de ser aquecidos. Para receitas de base mista, consulte os detalhes da receita para obter instruções de aquecimento.

Os moldes para gelo são utilizados para um melhor desempenho para um picar fino e grosso. É fácil tirar gelo picado dos moldes a partir de gelo temperado.

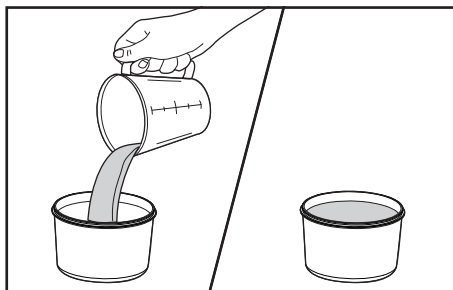
DICA: para o gelo picado mais suave, recomendamos aquecer o disco de gelo durante 10 minutos e, em seguida, utilizar a lâmina de picar fina.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

PREPARAÇÃO DO DISCO DE GELO

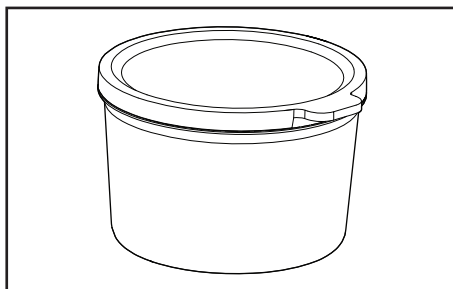
1. Encha o molde para gelo com água ou uma mistura de base de gelo aromatizada à sua escolha.

NOTA: para evitar que o molde transborde durante o congelamento, certifique-se de que não enche para além da linha de enchimento visível logo abaixo do rebordo do molde.



2. Fixe a tampa na parte superior do molde e coloque-o no congelador durante 12 a 24 horas.

NOTA: o tempo de congelamento pode variar e dependerá tanto da temperatura do congelador como do teor de açúcar ou álcool da mistura.

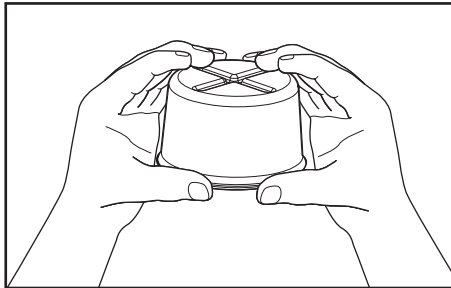


NOTA: consulte a secção abaixo "Sugestões para resultados fantásticos" para obter mais detalhes sobre a preparação do disco de gelo.

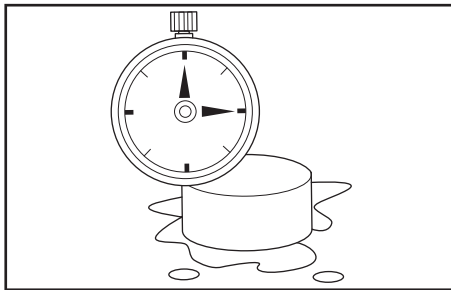
CONFIGURAÇÃO E MONTAGEM – PREPARAÇÃO PARA PICAR GELO

Antes de utilizar o acessório para picar gelo, limpe-o seguindo as instruções detalhadas na secção "CUIDADOS E LIMPEZA".

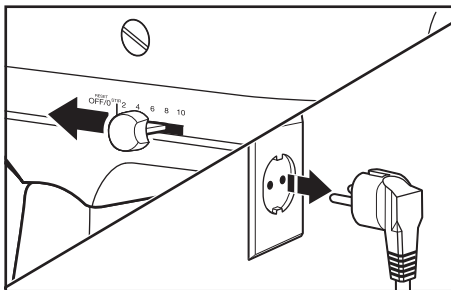
1. Depois de remover os moldes para gelo do congelador, pressione firmemente a parte inferior e os lados para ajudar a libertar o disco do molde.



2. Para receitas com gelo normal, deixe o gelo repousar durante até 10 minutos, isto designa-se "aquecimento" e é recomendado para obter os resultados de gelo picado ideais.

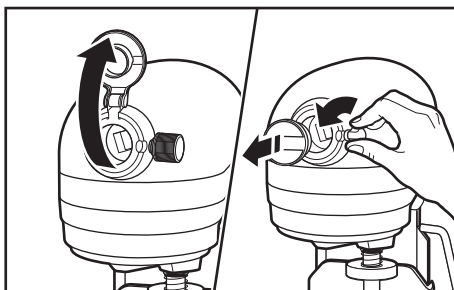


3. Desligue a batedeira (OFF/0) e retire a ficha da tomada.

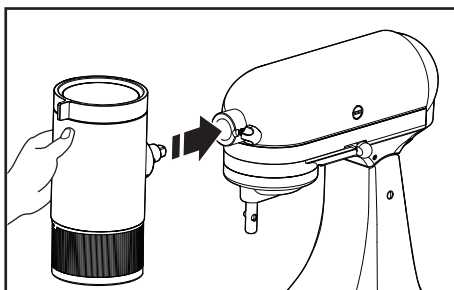


4. Para a batedeira com uma tampa da estrutura de fixação articulada: coloque para cima para abrir.

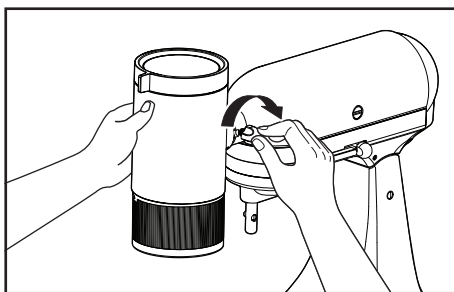
Para a batedeira com uma tampa da estrutura de fixação amovível: rode o botão de fixação para a esquerda para remover a tampa da estrutura de fixação.



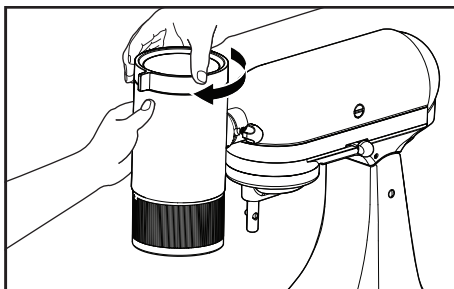
5. Insira a estrutura principal na estrutura de fixação, certifique-se de que o eixo do acessório entra no encaixe de fixação de acessórios quadrado. Se necessário, rode o acessório para a frente e para trás para uma instalação adequada. O pino na estrutura para acessórios encaixa no entalhe do rebordo da estrutura quando estiver na posição correta.



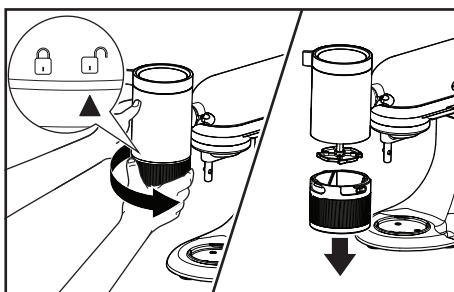
6. Aperte o botão da estrutura de fixação da batedeira para a direita até o acessório ficar completamente fixo na batedeira.



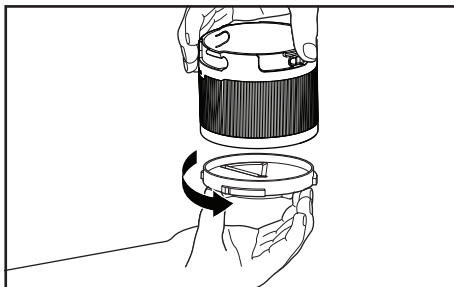
7. Certifique-se de que a alavanca superior da estrutura está rodada totalmente para a esquerda. Caso contrário, rode-a para a esquerda até encaixar no devido lugar. Isto colocará o acessório pronto para utilização e deve ser concluído antes de carregar o disco de gelo no copo de gelo e de o fixar à estrutura.



8. Retire o copo de gelo da estrutura rodando-o para a direita e puxando-o para baixo. Tome nota da pequena seta indicadora que deve estar alinhada com os símbolos de bloqueio e desbloqueio na estrutura.



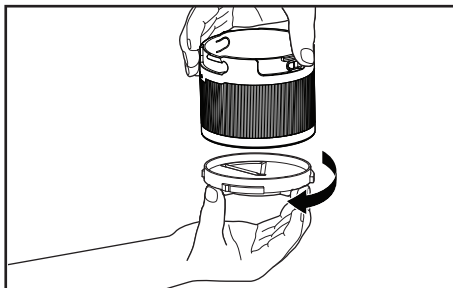
OPCIONAL: se pretender substituir a lâmina, segure-a pela parte inferior e rode-a para a direita para desbloquear e remover.



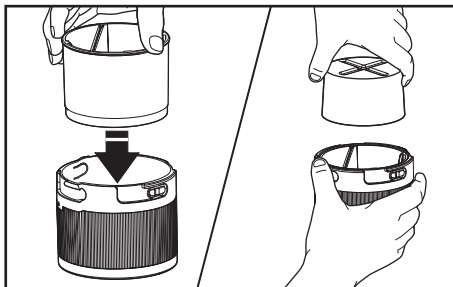
MONTAGEM

1. Segure a lâmina pela parte inferior e introduza-a lentamente na parte inferior do copo de gelo, alinhando as patilhas de bloqueio. Uma vez inserida, rode a lâmina para a esquerda até ouvir um "clique", para bloquear corretamente a lâmina no lugar.

NOTA: cada uma das patilhas de bloqueio tem um tamanho único, garantindo que a lâmina só pode ser instalada na posição correta.

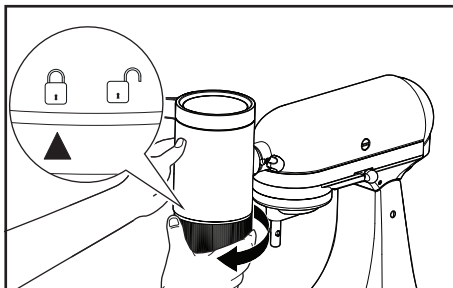


2. Insira a manga para copos de gelo no copo de gelo amovível e, em seguida, insira um disco de gelo preparado. Certifique-se de que insere o disco de gelo com as escotilhas transversais viradas para cima.

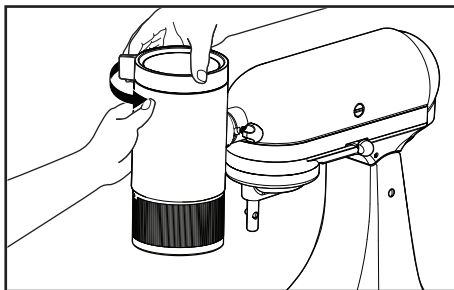


3. Fixe o copo de gelo amovível no lado inferior da estrutura principal, rodando-o para a esquerda para o bloqueio no devido lugar.

NOTA: a pequena seta indicadora no copo de gelo amovível deve estar alinhada com os símbolos de bloqueio e desbloqueio na estrutura principal.

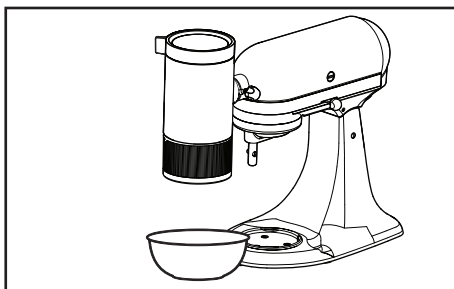


4. Solte a alavanca superior rodando-a suavemente para a direita. A mola irá encaixar assim que o calcador de gelo se prender no disco de gelo. O acessório para picar gelo está devidamente carregado e pronto a utilizar.



PICAR GELO

1. Coloque um prato de servir à sua escolha por baixo do acessório para picar gelo. Faça isto antes de ligar a batedeira.



⚠ AVISO



Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

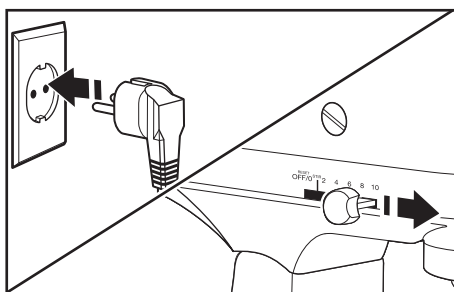
Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

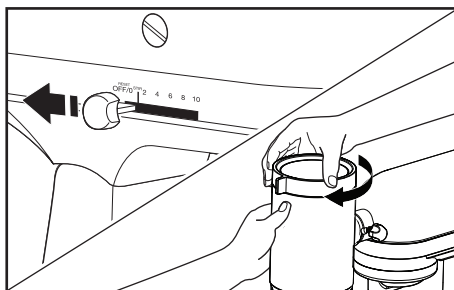
O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

2. Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Regule a batedeira para a velocidade mais elevada para começar a picar.

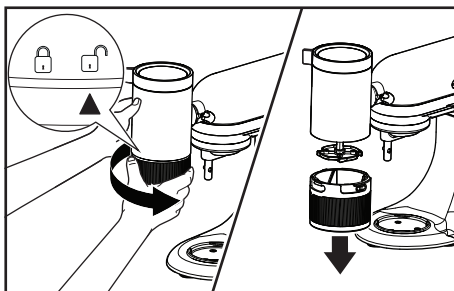
NOTA: para obter os melhores resultados, considere rodar o prato à medida que pica o gelo para criar um monte de gelo mais uniforme e em forma de cone.



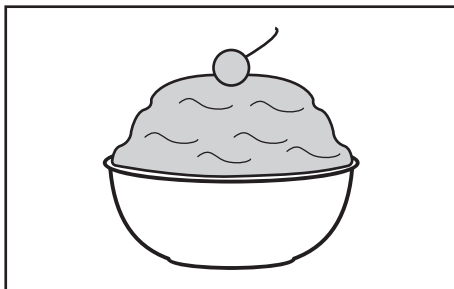
3. Assim que terminar de picar o gelo, desligue a batedeira e volte a colocar a alavanca superior na posição de bloqueio mais à esquerda.



4. Retire o copo de gelo da estrutura rodando-o para a direita e puxando-o para baixo. Elimine todo o gelo restante.



5. Termine a sua sobremesa de gelo picado com uma variedade de sabores ou coberturas à escolha.



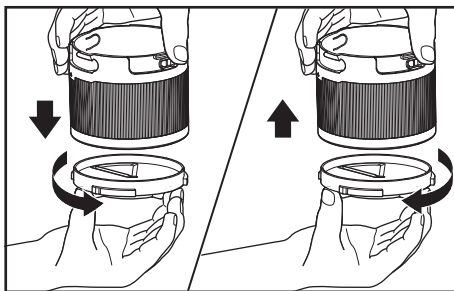
Veja abaixo para obter sugestões, truques e receitas adicionais para ajudar a tirar o máximo partido da sua experiência de picar gelo.

Para obter ainda mais receitas e inspiração, visite www.KitchenAid.com

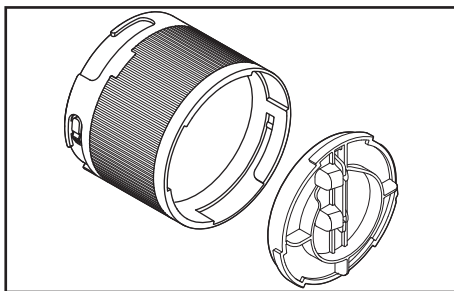
SUBSTITUIR A LÂMINA

1. Segure a lâmina pela parte inferior e rode para a direita para remover ou para a esquerda para instalar.

Uma vez inserida, rode a lâmina para a esquerda até ouvir um "clique", para bloquear corretamente a lâmina no lugar.



2. Cada uma das patilhas de bloqueio tem um tamanho único, garantindo que a lâmina só pode ser instalada na posição correta.

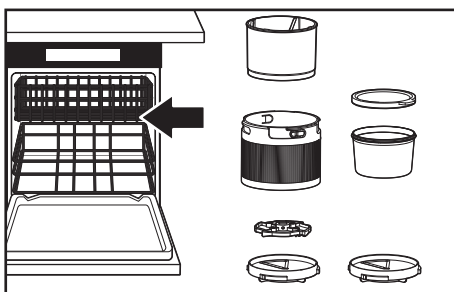


MANUTENÇÃO E LIMPEZA

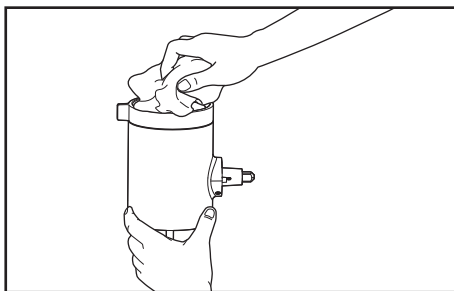
IMPORTANTE: deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de o limpar.

NOTA: desmonte a unidade corretamente antes de a limpar. Para obter instruções, consulte os passos 7, 8 e opcional da secção CONFIGURAÇÃO E MONTAGEM.

1. **As seguintes peças são laváveis na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** copo de gelo amovível, lâminas finas e grossas, moldes em plástico para gelo, calcador para copo de gelo, manga para copo de gelo e tampas.



2. Não mergulhe a estrutura em água ou noutro líquido. Limpe com um pano humedecido em água tépida e seque completamente com um pano macio antes de voltar a utilizar ou guardar. Alternativamente, lave em água tépida com detergente e enxague completamente antes de secar.



Configurar o acessório para picar gelo

- Recomenda-se que instale primeiro o acessório para picar gelo na batedeira antes de concluir qualquer outro passo de configuração.
- Para instalar mais facilmente o copo de gelo de plástico transparente na estrutura superior, procure a seta indicadora preta pequena. Esta seta deve estar alinhada com os ícones de bloqueio/desbloqueio na estrutura superior.
- Ao substituir as lâminas, tenha em atenção que as lâminas possuem 3 patilhas de tamanho único que têm de estar alinhadas com as respetivas ranhuras na parte inferior do copo de gelo. Se as patilhas estiverem alinhadas incorretamente, não é possível instalar a lâmina.

Preparar gelo picado

- O aquecimento é um passo importante para conseguir um gelo picado de boa qualidade, uma vez que um disco de gelo saído diretamente do congelador está, na verdade, demasiado frio para picar. Aquecer significa permitir que o (s) disco(s) de gelo aqueça(m) ligeiramente à temperatura ambiente, até que a parte exterior do disco apresente um aspeto brilhante. Normalmente, este processo demora cerca de 10 minutos.

NOTA: os discos de gelo feitos com água necessitam de ser aquecidos. Para receitas de base mista, consulte os detalhes da receita para obter instruções de aquecimento.

- Algumas receitas de gelo picado, especialmente aquelas com ingredientes congelados no disco de gelo, podem picar-se melhor com a lâmina fina ou grossa. Recomenda-se que experimente receitas com cada lâmina para ver qual delas produz o resultado pretendido.

Preparar os moldes para gelo

- É importante observar a linha de enchimento subtil logo abaixo do rebordo superior dos moldes para gelo. Não encha os moldes acima desta linha, uma vez que isso pode afetar negativamente o congelamento.
- Deixe que os moldes para gelo congelem durante, no mínimo, 12 horas. Tenha em atenção que algumas receitas com base mista podem necessitar de mais tempo no congelador devido à variedade de ingredientes.
- Para receitas com açúcar, existe um equilíbrio delicado entre uma mistura doce ao gosto, mas ainda assim capaz de congelar suficientemente para picar. Siga as receitas o mais fielmente possível para garantir resultados fantásticos.
- Para receitas com álcool, não deve exceder mais de 8% na mistura. Isto ajudará a garantir que a mistura congela o suficiente para que seja possível picar.
- Considere remover os discos de gelo congelados dos moldes e armazene-os noutro recipiente dentro do congelador. Este processo é referido como "colheita de gelo" e ajudará a garantir que tem sempre gelo à mão quando a ocasião pede gelo picado.

Sugestões para resolução de problemas relacionados com gelo picado

- A lâmina fina cria gelo grosso – isto pode ocorrer se o gelo ainda estiver demasiado frio. Considere prolongar o tempo de aquecimento. Em alternativa, verifique a lâmina quanto a possíveis danos, uma vez que tal pode afetar o desempenho ao picar.
- Não é possível picar o disco – isto pode ocorrer quando uma mistura está demasiado macia ou demasiado dura. Se a mistura estiver demasiado macia, pode conter demasiado açúcar ou álcool que a impedem de congelar adequadamente. Considere consultar novamente a receita. Se a mistura estiver demasiado dura, o disco pode necessitar de aquecer mais um pouco. Consulte "Preparar gelo picado".
- Se os problemas persistirem, contacte o serviço de apoio ao cliente KitchenAid. Visite www.KitchenAid.com para obter informações de contacto específicas para a sua região.

PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE A UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PARA PICAR GELO

Visite www.KitchenAid.com para obter instruções adicionais, vídeos, receitas inspiradoras e sugestões sobre como utilizar o seu acessório para picar gelo.

RECEITAS DE GELO PICADO

Personalize-o!

GRANIZADO DO DIA A DIA

Faça os discos. Verta água nos moldes de plástico para gelo e congele durante 12-24 horas.

Ingredientes:

- 1 disco de gelo congelado
- Xarope para granizado à sua escolha

Deixe o disco de gelo repousar à temperatura ambiente (aquecer) até que a parte exterior do disco apresente um aspeto brilhante. Coloque o disco de gelo no acessório para picar gelo KitchenAid. Coloque uma taça sob o acessório, rode para a velocidade 10 e pique o gelo. Coloque o gelo numa taça pequena ou num copo (uma taça de 10 cm de largura x 5 cm de altura é ideal) tão compacto quanto possível e, em seguida, regue com a quantidade pretendida de xaropes. Desfrute.

Para uma versão de gelo picado mais cremosa:

Coloque uma pequena bola de gelado de baunilha na taça (uma taça de 10 cm x 5 cm é ideal) e, em seguida, coloque o gelo picado à volta e por cima. Adicione xaropes à escolha e, em seguida, regue com um pouco de leite condensado.

NOTA CRIATIVA: adicione outras coberturas como uma pitada de matcha, fruta fresca cortada em cubos, caramelo, gomas ou natas batidas.

Personalize-o ainda mais!**GRANIZADO DE CAFÉ COM LEITE****Ingredientes:**

- 1 disco de café congelado
- 1 chávena de leite à escolha, frio
- 1 bola de gelado de baunilha

Instruções:

Faça os discos de gelo. Verta o restante café nos moldes de plástico para gelo e congele durante 12-24 horas. Esta receita não requer aquecimento.

Coloque o disco de café no acessório para picar gelo KitchenAid. Coloque uma taça sob o acessório, rode para a velocidade 10 e pique o café.

Distribua uniformemente o café picado pelos dois copos. Adicione 1 chávena de leite a cada copo e mexa energeticamente com um garfo. Adicione uma bola de gelado de baunilha e sirva com uma colher.

NOTA CRIATIVA: para uma sobremesa de granizado mais tradicional, também pode fazer esta receita sem leite. Coloque primeiro a bola de gelado na taça. Pique o café e, em seguida, coloque o café picado à volta e sobre o gelado. Termine adicionando natas ou leite condensado. (1 disco = 1 granizado de café)

Seja criativo!**GRANIZADOS DE FRUTA**

1 disco congelado = 30-300 ml de granizado

Ingredientes:

- 1 disco de sumo congelado (maçã, laranja, arando – sem polpa)
- Água gaseificada, refrigerada

Instruções:

Faça os discos de gelo. Verta o sumo nos moldes de plástico para gelo e congele durante 12-24 horas. Esta receita não requer aquecimento.

Coloque o disco de sumo congelado no acessório para picar gelo KitchenAid. Alinhe a seta no recipiente com o símbolo de desbloqueado e, em seguida, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para bloquear no devido lugar. Coloque uma taça sob o acessório, rode para a velocidade 10 e pique o sumo.

Coloque o sumo picado num copo, adicione $\frac{3}{4}$ de um copo de água gaseificada e mexa energeticamente com um garfo. Desfrute.

Experimente algo novo!

GRANIZADO DE LIMÃO FRUTADO

Discos de fruta congelados (para 2 pessoas):

- 235 ml de fruta à escolha (congelada ou fresca)
- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de mel

Instruções:

Para discos congelados: Misture 235 ml de fruta à escolha com 1 copo de água e 1 colher de sopa de mel. Verta a mistura através de um coador fino para remover qualquer polpa ou sementes. Em seguida, verta nos moldes de plástico para gelo e congele durante 12-24 horas. Esta receita não requer aquecimento.

Para limonada:

1 disco de fruta congelado

Limonada à escolha, fria


Coloque o disco de fruta no acessório para picar gelo KitchenAid. Alinhe a seta no recipiente com o símbolo de desbloqueado e, em seguida, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para bloquear no devido lugar. Coloque uma taça sob o acessório, rode para a velocidade 10 e pique o puré de fruta.

Adicione o puré picado a um copo à escolha. Adicione $\frac{3}{4}$ de um copo de limonada e mexa energeticamente com um garfo. Desfrute!

NOTA CRIATIVA: pode substituir a limonada pelo seu chá gelado favorito.

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

- 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.

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: 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2011/65/UE (Diretiva 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:

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 (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 aplica, 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

REGISTO DO PRODUTO

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

©2023 Todos os direitos reservados.

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