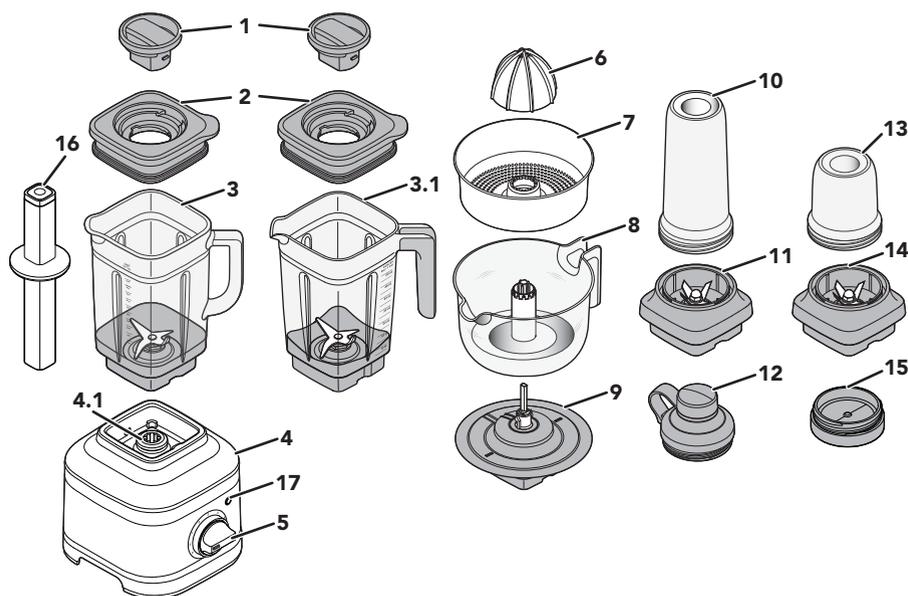


COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Tapón dosificador*
2. Tapa con orificio de ventilación
3. Jarra de cristal (capacidad de 1,4 l)
- 3.1 Jarra** (Capacidad de 1,6 l)
4. Base
- 4.1 Bloqueo
5. Rueda de control
6. Cono**
7. Filtro de pulpa**
8. Contenedor de zumo** (capacidad de 1 l)
9. Conjuntos del engranaje**
10. Jarra personal** (capacidad de 0,5 l)
11. Conjunto de la cuchilla de la jarra personal**
12. Tapa con boquilla para beber de la jarra personal**
13. Jarra para pequeñas cantidades** (Capacidad de 0,2 l)
14. Conjunto de la cuchilla de la jarra para pequeñas cantidades**
15. Tapa de la jarra para pequeñas cantidades**
16. Prensador***
17. Botón de inicio/parada con anillo de LED

*El contenido puede variar

**Los accesorios solo están incluidos en algunos modelos.

***Disponible como accesorio opcional.

						
	Número de modelo del accesorio	5KSB2048JG-A	N/D	5KSB2030-PJB	5KSB1CPA	KSB4048TPR
	Números de pieza (consulte más arriba)	1 - 2 - 3		10 - 11 - 12	6 - 7 - 8 - 9	16
Incluidos en el modelo principal	5KSB4026	•	•	-	-	-
	5KSB4034	•	•	•	-	-
	5KSB4054	•	•	-	•	-

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- 1.** Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
- 2.** Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
- 3.** Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 4.** Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- 5.** Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 6.** Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base de la batidora de vaso en agua ni en ningún otro líquido.
- 7.** Apague el aparato (O) y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas y antes de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- 8.** Evite el contacto con las piezas móviles.
- 9.** No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
- 10.** No utilice el aparato al aire libre.
- 11.** No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.

- 12.** Mantenga las manos y los utensilios que utilice fuera del recipiente mientras esté batiendo para reducir el riesgo de lesiones personales o daños en la batidora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
- 13.** No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 14.** Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
- 15.** Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
- 16.** Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
- 17.** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
- 18.** Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
- 19.** Asegúrese de que la tapa de la batidora está colocada en su sitio antes de ponerla en marcha.
- 20.** Cuando procese líquidos o ingredientes calientes, el tapón dosificador debe estar colocado en el orificio de la tapa. En estos casos, comience siempre por la velocidad más lenta y aumente de forma progresiva hasta la velocidad deseada.
- 21.** No bata ingredientes ni líquidos calientes en la jarra personal ni en la jarra para pequeñas cantidades.
- 22.** Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca el conjunto de cuchillas en la base sin antes asegurarse de que la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades están colocadas correctamente.
- 23.** Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
- 24.** Si la luz parpadea, indica que el aparato está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con las cuchillas o las piezas móviles.

25. El uso de accesorios/dispositivos no recomendados por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
26. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
- Zona de cocina en tiendas, oficinas u otros entornos laborales
 - Granjas
 - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
 - Hostales en los que se ofrecen desayunos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos, www.KitchenAid.eu.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

	<h2>⚠ ADVERTENCIA</h2>
	<p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.</p> <p>No retire la clavija de conexión a tierra.</p> <p>No utilice un adaptador.</p> <p>No utilice un cable alargador.</p> <p>El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.</p>

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

La potencia de servicio de la batidora está impresa en la placa de serie.

La potencia máxima se basa en el accesorio que atraiga la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden atraer mucha menos potencia.

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Cuenta con velocidades variables (de 1 a 5) y la función turbo (P) para personalizar la mezcla. Además, los diferentes ajustes de recetas preprogramados, como el de picado de hielo () , bebidas heladas () y smoothies () , están diseñados para ofrecer resultados óptimos. Utilice el ciclo de limpieza automático () después de batir para limpiarla fácilmente. Le animamos a que experimente para dar con la mejor velocidad para sus recetas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE BATIDO (MINUTOS: SEGUNDOS)	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA PROCESAR
Turbo (P)	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del procesado.	Manual	Salsa, cobertura de migajas, frutos secos picados, frutas o verduras y mucho más.
Velocidad variable (1-5)	Velocidades manuales que ofrecen el máximo control de la batidora.	3:00	Fruta, sopas, salsas, masas, verduras, mantequilla, frutos secos, salsas para mojar, postres congelados, purés.
Picado de hielo 	La batidora funciona a velocidad óptima para picar hielo.	0:30	Para picar hielo sin necesidad de añadir ingredientes líquidos.
Bebidas heladas 	Gira poco a poco hasta alcanzar la máxima potencia para batir alimentos duros.	0:30	Hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas. Se usa para bebidas como margaritas, daiquiris y bebidas de café con hielo.
Smoothies 	La batidora funcionará a velocidad alta para hacer purés de diferentes ingredientes.	0:45	Bate frutas, verduras, helado y yogur hasta convertirlos en batidos espesos, bebidas combinadas y batidos con leche, etc.
Limpieza 	Las pulsaciones rápidas de potencia y las velocidades altas ayudan a limpiar la jarra de la batidora.	0:13	Llene la jarra hasta la mitad con agua templada y 1-2 gotas de detergente para platos.

GUÍA DE ACCESORIOS DE LA BATIDORA

ACCESORIOS****	CAPACIDAD	VELOCIDAD	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA PROCESAR
Jarra de la batidora	1,6 L	Todas las velocidades, función turbo y recetas predefinidas	Recetas completas de smoothies, bebidas heladas, batidos, salsas para mojar, cremas para untar, etc.
Jarra de cristal de la batidora	1,4 L		Smoothies individuales, bebidas heladas, batidos y recetas de poco volumen.
Jarra personal	0,5 L		Recetas con poca cantidad: purés, salsas, comida para bebés, aliños, marinadas, pesto y mucho más.
Jarra para pequeñas cantidades	0,2 L	Todas las velocidades, función turbo y recetas predefinidas	Recetas con poca cantidad: purés, salsas, comida para bebés, aliños, marinadas, pesto y mucho más.
Exprimidor	1 L	Velocidad 1	Zumos de cítricos, de pomelo, etc.

****Disponibles solo en determinados modelos.

USO DEL PRODUCTO

Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Asegúrese de que la superficie de trabajo debajo de la batidora y las áreas circundantes están secas y limpias.

IMPORTANTE: Cuando mueva la batidora, siempre debe sujetarla y levantarla por la base. La base se desenganchará de la jarra si mueve la batidora sujetándola solo por la jarra o el asa.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

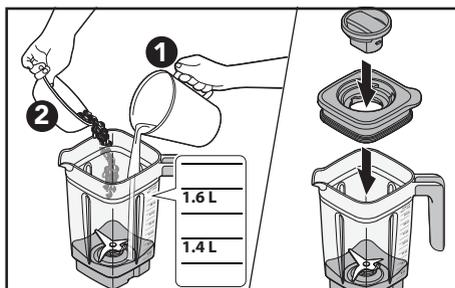
No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

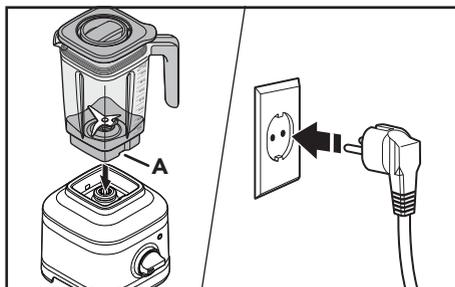
No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

1. Añada los ingredientes a la jarra (máximo 1,6 l o 1,4 l para la jarra de cristal). Coloque la tapa y el tapón dosificador.

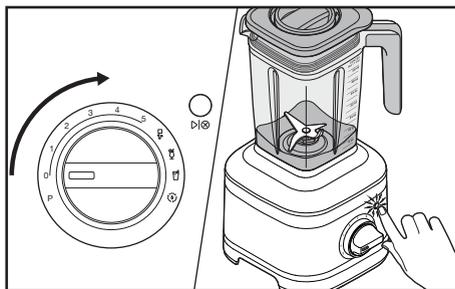


2. Coloque y alinee la jarra con la ranura (A) para encajarla en el protector, con el asa mirando hacia la rueda de control. Enchufe la batidora a una toma de corriente con conexión a tierra.

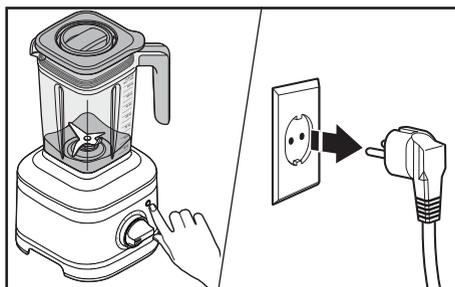


A. Ranura

3. Gire de la posición (O) a la velocidad o al programa de recetas predefinidos que desee. Pulse (▶|⊗) para empezar. Para obtener más información, véase “Guía de funcionamiento de la batidora”.

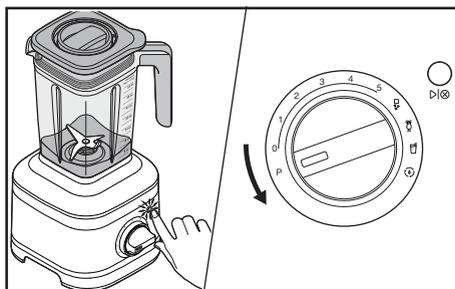


4. Cuando haya terminado, pulse (▶|⊗) para detenerla. Desenchufe la batidora antes de retirar la jarra.

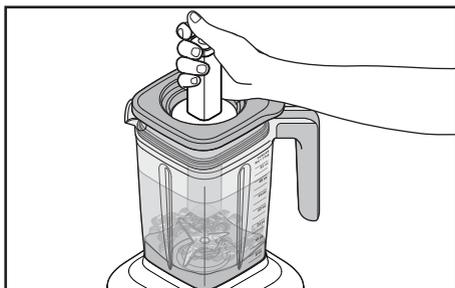


NOTA: Para las velocidades variables (de 1 a 5), la batidora se detendrá automáticamente después de 3 minutos de funcionamiento. Para los programas de recetas predefinidos, la batidora se detendrá automáticamente una vez se haya completado el ciclo.

5. **Modo turbo:** pulse (▶|⊗). Gire la rueda de control de (O) a (P) según el intervalo de tiempo deseado. Cuando haya terminado, suelte la rueda de control para detener la batidora.



6. **Accesorio prensador*****: retire solo el tapón dosificador. Remueva o empuje el contenido hacia la cuchilla. A continuación, coloque el tapón dosificador antes de seguir batiendo.



NOTA: Si va a batir líquidos e ingredientes calientes, empiece a una velocidad baja y vaya subiendo hasta alcanzar la velocidad deseada. Utilice una velocidad variable durante 1-2 minutos.

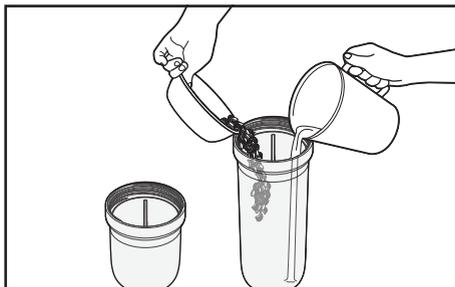
IMPORTANTE: Deje que la batidora se detenga por completo antes de quitar la tapa, la jarra o verter los ingredientes batidos.

USO DE LA JARRA PERSONAL/JARRA PARA CANTIDADES PEQUEÑAS

La jarra personal tiene un tamaño perfecto para raciones individuales o recetas de menor cantidad y resulta práctica para llevarla consigo fuera de casa. La jarra para pequeñas cantidades es perfecta para recetas de poca cantidad como salsas, aliños, marinados y muchas más.

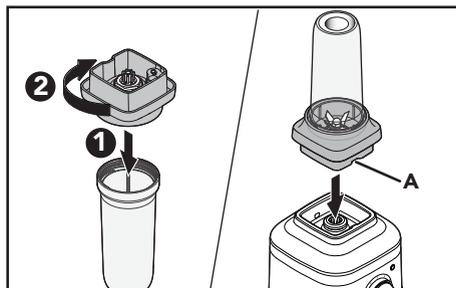
IMPORTANTE: No bata ingredientes o líquidos calientes en la jarra personal.

1. **Jarra personal:** Añada los ingredientes (máximo 0,5 l). Añada primero el hielo o los ingredientes congelados. A continuación, las verduras de hoja verde, luego los alimentos blandos y, por último, los líquidos. **Jarra para pequeñas cantidades:** Añada los ingredientes (máximo 0,2 l).



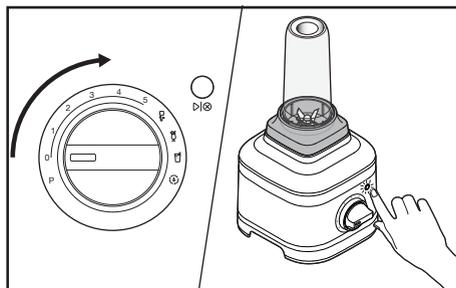
***Disponibile como accesorio opcional

- Coloque las cuchillas en la jarra y gírelas en el sentido de las agujas del reloj hasta que se queden fijas. Coloque la jarra en la base de la batidora.

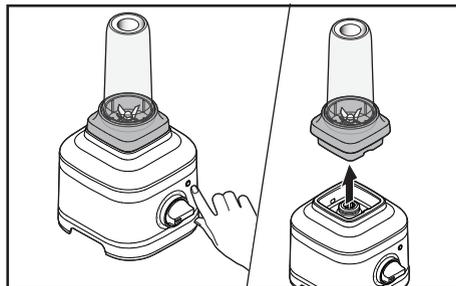


A. Ranura

- Gire de la posición (O) a la velocidad o al programa de recetas predefinidos que desee. Pulse (▶⊗) para empezar. Para obtener más información, véase “Guía de funcionamiento de la batidora”.



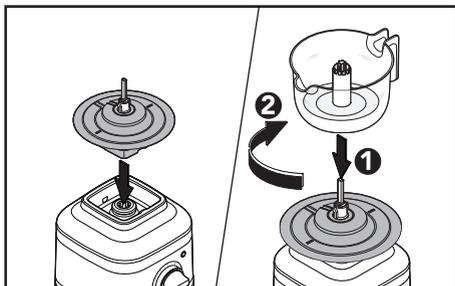
- Pulse (▶⊗) para detenerla. Retire siempre de la base la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades con las cuchillas.



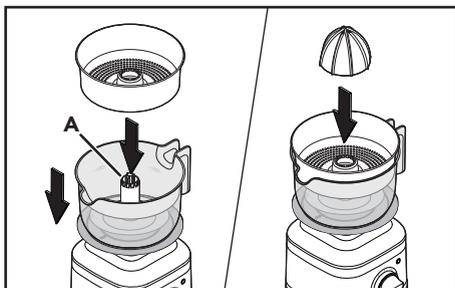
USO DEL EXPRIMIDOR

Antes de utilizarla por primera vez, limpie todos los componentes y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

1. Coloque el ensamble de engranajes en la base. Coloque el contenedor de zumo en el ensamble de engranajes y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para encajarlo en su sitio.

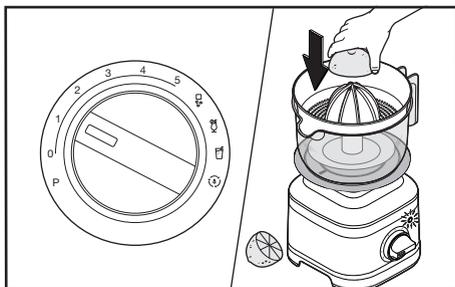


2. Coloque el filtro y el cono en el contenedor de zumo y alinéelos con el eje de transmisión (A).

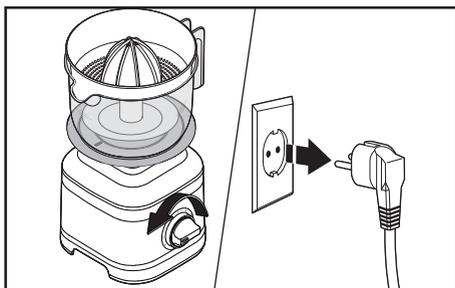


A. Eje de transmisión

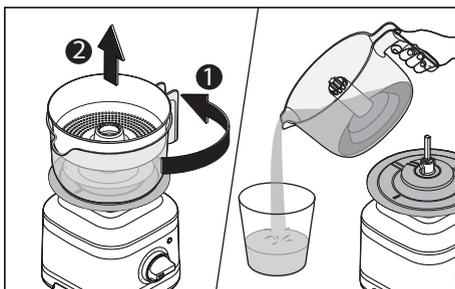
3. Gire de la posición (O) a la velocidad 1 o 2. Sujete la mitad de la pieza de fruta sobre el cono. Pulse  para empezar.



4. Pulse el botón (▶⊗) para detenerla. Gire la rueda de control a la (O). Desenchufe la batidora.



5. Gire el contenedor de zumo en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo por el asa. ¡Sirva el zumo y disfrute!



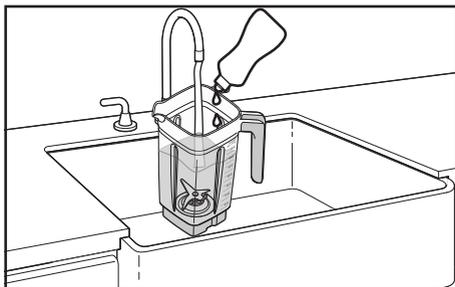
IMPORTANTE: Deje que la batidora se detenga por completo antes de quitar la tapa, el contenedor de zumo o verter el zumo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

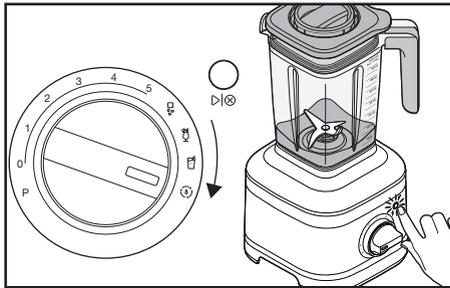
USO DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

1. Llene la jarra hasta la mitad con agua caliente y añada 1 o 2 gotas de líquido de lavavajillas. Coloque la jarra en la base. Coloque la tapa y el tapón dosificador.

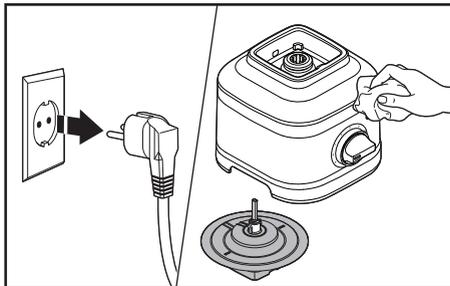


2. Gire de (O) a (☉). Pulse (▷|⊗) para empezar. Cuando el ciclo finalice, retire la jarra, vacíela, enjuáguela con agua tibia y séquela con cuidado.

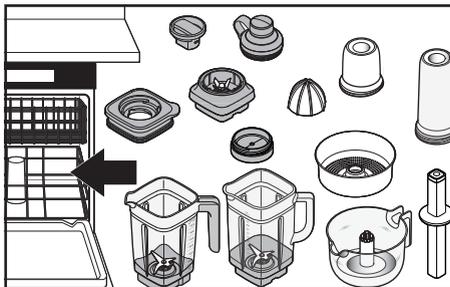


NOTA: No sumerja la base de la batidora ni el cable en agua. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para evitar que se raye la batidora.

3. Desenchufe la batidora antes de realizar la limpieza. Limpie la base, el cable de alimentación y el conjunto del engranaje del exprimidor con un paño humedecido con agua tibia y séquelos con un paño suave.



4. **Apta para el lavavajillas, solo en la rejilla superior:** Jarra personal, jarra para pequeñas cantidades, tapas, conjunto de cuchillas, exprimidor, contenedor de zumo, depósito de pulpa, tapón dosificador y prensador***. La jarra de la batidora y la jarra de cristal también se pueden lavar en la rejilla inferior.



***Disponibile como accesorio opcional

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora no se enciende	Compruebe que la batidora esté bien conectada a una toma de corriente con conexión a tierra.
	Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
Si la batidora se detiene tras 3 minutos	Es parte del funcionamiento de la batidora para asegurar una mayor durabilidad. Gire la rueda de control a (O) y repita el proceso hasta conseguir la consistencia deseada.
Si la batidora se detiene mientras está batiendo	Si se sobrecarga o se atasca, se desconectará automáticamente para evitar daños en el motor. Desenchufe la batidora. Quite la jarra y utilice una espátula para recolocar los ingredientes.
	O bien divida el contenido en lotes más pequeños. En algunas recetas, también puede añadir algún líquido a la jarra de la batidora para reducir la carga.
Si los ingredientes se han atasgado o no se están batiendo	Desenchufe la batidora. Retire la jarra de la batidora de la base y utilice una espátula para recolocar los ingredientes.
Si la batidora se detiene mientras bate con la jarra personal o la jarra para pequeñas cantidades	Desenchufe la batidora. Retire de la base la jarra personal o la jarra para cantidades pequeñas con las cuchillas. Sacúdalas un poco. Vuelva a colocar la jarra en la base, enchufe y encienda la batidora para seguir utilizándola con normalidad.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora se detiene mientras está funcionando y el anillo de LED blanco parpadea rápidamente	Se ha detectado un error en la batidora. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para solicitar asistencia. Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía")".
Si el anillo de LED blanco está desactivado	Después de 10 minutos sin actividad, la batidora entrará en el modo de reposo. Para activar la batidora, pulse el botón (▷ ⊙).
Si el problema no puede corregirse	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía")". No devuelva la batidora a la tienda. Los minoristas no proporcionan servicio de asistencia.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻. Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

RECICLAJE DEL PRODUCTO

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

PARA LA UNIÓN EUROPEA

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: Directiva 2014/35/EU sobre baja tensión, Directiva 2014/30/EU sobre compatibilidad electromagnética, Directiva 2009/125/EC sobre diseño ecológico, Directiva RoHS 2011/65/EU y las siguientes enmiendas.

CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el “Garante”) otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a “resolver” el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.
- b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.

- c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.
- d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.
- e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:
 - Reparación del producto o de la pieza defectuosos
 - Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.
- f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.eu o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.
- h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

2. LIMITACIONES DE GARANTÍA

- a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.
- b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).
- c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.
- d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web: www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: www.kitchenaid.eu/register

