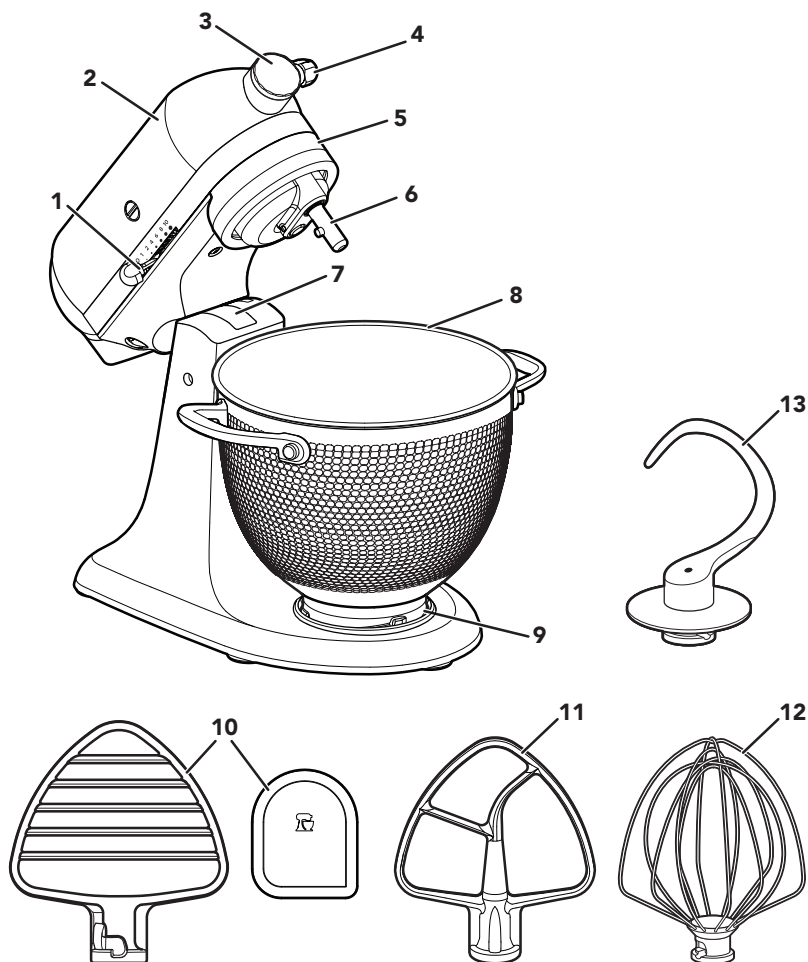


COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Palanca de control de velocidad
2. Cabezal del motor
3. Toma de fijación
4. Mando de fijación
5. Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra)
6. Eje del batidor
7. Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra)
8. Bol
9. Placa de sujeción del recipiente
10. Batidor de masa de acero inoxidable* y raspador de nylon**
11. Batidor plano de acero inoxidable*
12. Batidor de varillas de acero inoxidable*
13. Gancho amasador de acero inoxidable*

*También disponible como accesorio opcional.

**También se puede utilizar para raspar el recipiente.

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. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. 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.

5. Unión Europea y otros países que requieren normas de la IEC: No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
6. 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.
7. Apague el aparato (0) y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas, y 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. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
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. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
11. No utilice el aparato al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
13. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
14. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlo.
15. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
16. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
17. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.

18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y 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

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.



Potencia: 300 W en el modelo 5KSM180

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.

NOTA: El molinillo de grano (5KGM) no es compatible con los robots de cocina con cabezal inclinable de la serie 5KSM180.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1	Mezclar	Batidor plano*	Para mezclar, combinar y triturar lentamente iniciando todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Mezclar lentamente	Batidor plano*, Gancho para amasar*	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina y mezclar masas finas o un poco líquidas.
	Mezclar	Batidor de masa*	Incorporar la mantequilla a la harina para hacer masa; triturar frutas y verduras.
4	Mezclar, batir	Batidor plano*, Batidor de varillas*	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para combinar azúcar y manteca, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas.
		Batidor de masa*	Para picar carne.
6	Batir, cremar	Batidor plano*, Batidor de varillas*	Para batir a velocidad media (hacer crema) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8	Batir rápidamente, montar	Batidor de varillas*	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros.
10	Montar rápidamente		Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

NOTA: La palanca de control de velocidad se puede establecer en las velocidades enumeradas en la tabla anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más preciso. Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.

IMPORTANTE: No supere la velocidad 2 cuando prepare masas de levadura, ya que podría dañar el robot de cocina.

*También disponible como accesorio opcional.

GUÍA DE ACCESORIOS

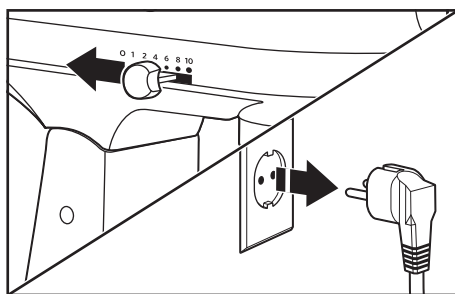
ACCESORIO	SE UTILIZA PARA MEZCLAR	ALIMENTOS SUGERIDOS
Batidor plano*	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelo, galletas, masa de pastel, pastel de carne, puré de patatas.
Batidor de varillas*	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.
Gancho amasador*	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, bollos, pasteles de café.
Batidor de masa*	Incorporar la mantequilla a la harina	Para la masa de pasteles, galletas y otros dulces, triturar frutas y verduras y picar carne.

NOTA: El raspador de nylon** ayuda a limpiar el batidor de masa*. También puede resultar útil para raspar los ingredientes del recipiente.

MONTAJE DEL PRODUCTO

ACOPLAR/RETIRAR EL RECIPIENTE

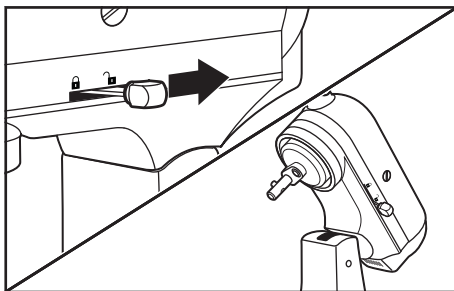
- Para acoplar el recipiente:** Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apagu (0). Desenchufe el robot de cocina.



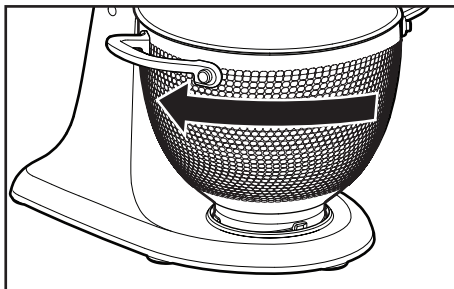
*También disponible como accesorio opcional.

**También se puede utilizar para raspar el bol.

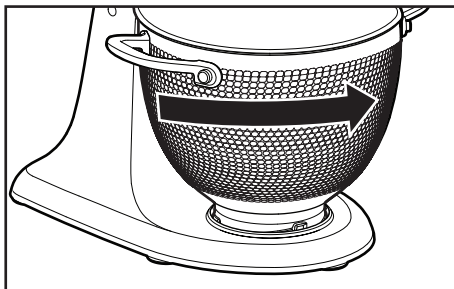
2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. A continuación, bloquee*** el cabezal para que quede levantado.



3. Coloque el recipiente en la placa de sujeción del recipiente. Gire suavemente el recipiente hacia la derecha.



4. **Para retirar el recipiente:** Repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el recipiente hacia la izquierda.

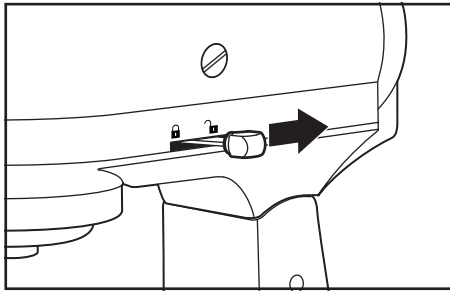


NOTA: El cabezal del motor siempre debe estar en la posición de bloqueo cuando utilice el robot.

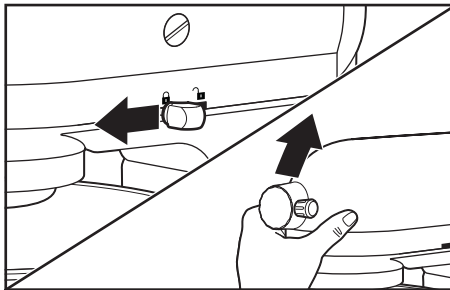
***La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

ELEVAR/BAJAR EL CABEZAL DEL MOTOR

1. **Para levantar el cabezal del motor:** empuje la palanca de bloqueo hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevada, la palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo*** para mantener el cabezal levantado.



2. **Para bajar el cabezal del motor:** empuje la palanca de bloqueo para desbloquear y baje suavemente el cabezal. La palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo*** cuando el cabezal está abajo. Antes de mezclar, intente elevar el cabezal del motor para comprobar que está bloqueado.



NOTA: El cabezal del motor siempre debe estar en la posición de bloqueo cuando utilice el robot.

***Opción de bloqueo disponible en determinados modelos.

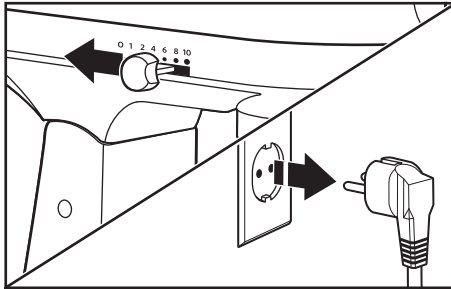
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

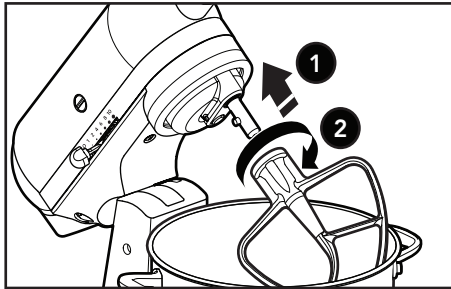
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.

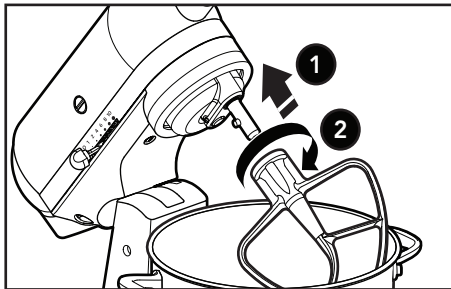
1. **Para acoplar el accesorio:** Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apagu (0). Desenchufe el robot de cocina.



2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. A continuación, bloquee*** el cabezal para que quede levantado.

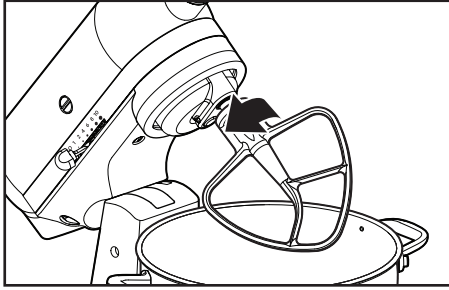


3. Deslice el accesorio en el eje del batidor y empújelo hacia arriba todo lo que pueda. A continuación, gire el accesorio hacia la derecha, enganchándolo sobre la clavija del eje.



***La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

4. **Para retirar el accesorio:** Repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba todo lo que pueda y gírelo a la izquierda. A continuación, retire el accesorio del eje del batidor.

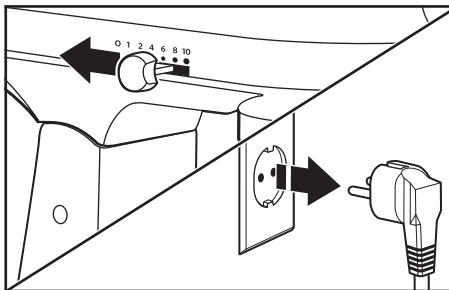


Escanee el código para obtener más información

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL RECIPIENTE

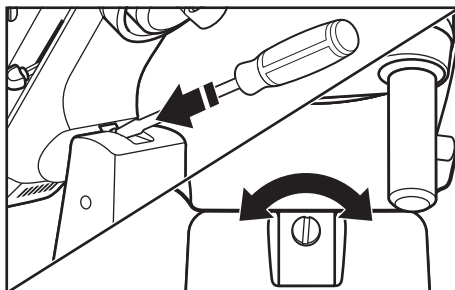
El robot viene ajustado de fábrica para que el batidor plano* mantenga la distancia con la parte inferior del bol. Si, por cualquier razón, el batidor plano* toca la parte inferior del bol o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.

1. Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apago (0). Desenchufe el robot de cocina.



*También disponible como accesorio opcional.

2. Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda) para levantar el batidor plano* o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo*. Realice el ajuste con el batidor plano* para mantener la distancia con la superficie del bol. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo no encajará en su sitio.



NOTA: Si se ajusta correctamente, el batidor plano* no debe tocar la parte inferior ni el lateral del bol. Si el batidor plano* o el batidor de varillas* están tan cerca que golpean la parte inferior del bol, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

*También disponible como accesorio opcional.

USO DEL PRODUCTO

FUNCIONAMIENTO DE LA PALANCA DE CONTROL DE VELOCIDAD

NOTA: Es posible que el robot se caliente durante su uso. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que la parte superior de la unidad se caliente. Esto es normal.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

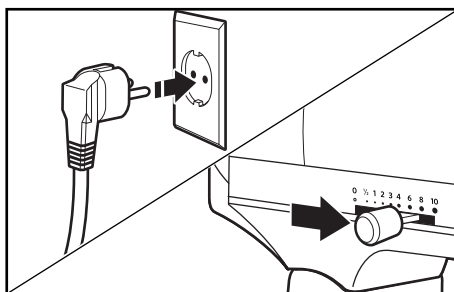
No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

1. Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente adecuada. Coloque siempre la palanca de control de velocidad en la posición más baja para empezar y, a continuación, aumente gradualmente la velocidad para evitar que los ingredientes salpiquen. Ver el gráfico "Guía de control de velocidad".



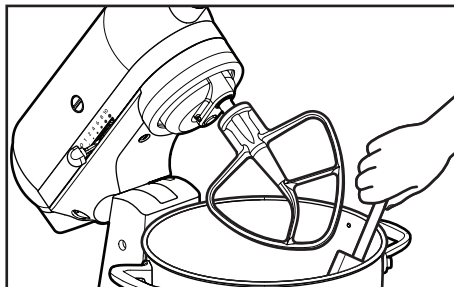
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

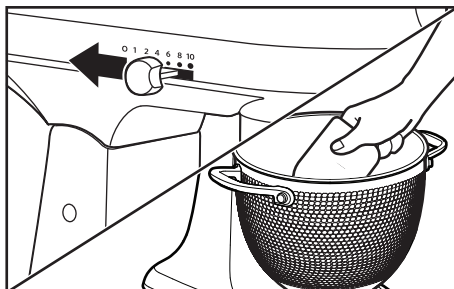
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.

2. No raspe el recipiente mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El recipiente y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea sin necesidad de raspar constantemente. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.



USO DEL RASPADOR PARA MASA

1. Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apago (0) y desenchufe el robot de cocina. Retire la masa del bol con la ayuda de un raspador de nylon* **



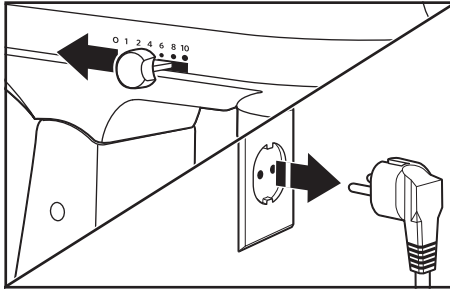
*También disponible como accesorio opcional.

**También se puede utilizar para raspar el bol.

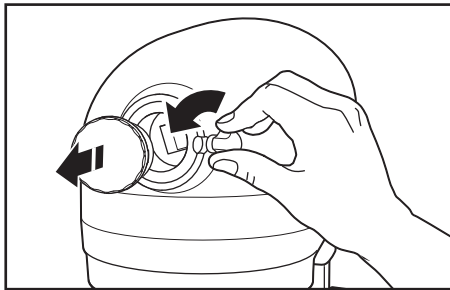
ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia variedad de accesorios opcionales como el picador de alimentos o máquinas de pasta. Se pueden acoplar al eje de potencia del accesorio del robot de cocina, como se indica aquí.

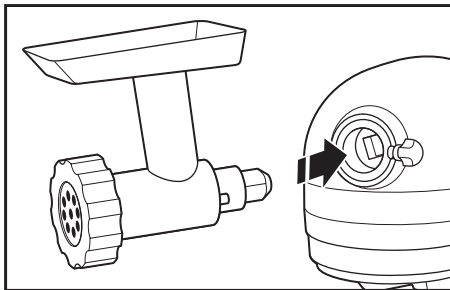
1. **Para acoplar:** Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apagu (0).
Desenchufe el robot de cocina.



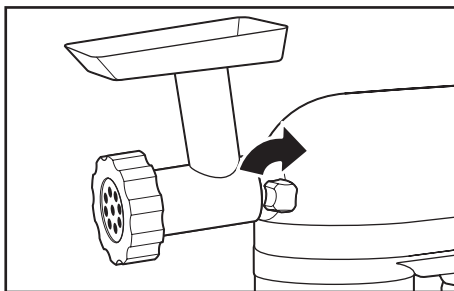
2. Afloje el mando de fijación girándolo hacia la izquierda. Retire la tapa de la toma de accesorios.



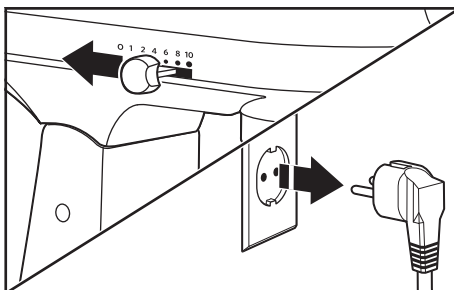
3. Inserte el eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios. Es posible que sea necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia delante. Cuando el accesorio esté en la posición correcta, la clavija del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



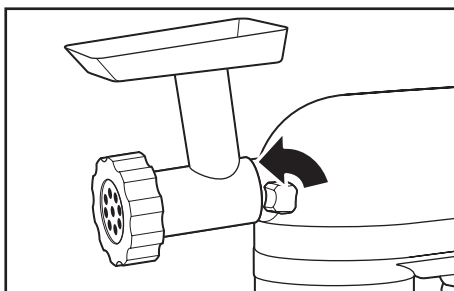
4. Apriete el mango de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio esté completamente acoplado al robot de cocina.



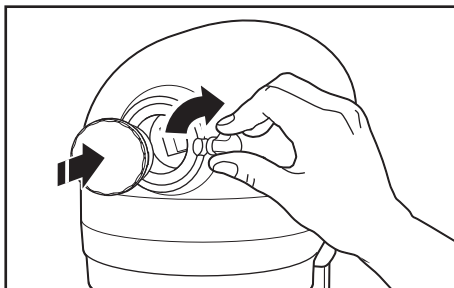
5. Para extraer: Gire la palanca de control de velocidad a la posición Apagué (0). Desenchufe el robot de cocina.



6. Afloje el mando de fijación girándolo hacia la izquierda. Gire el accesorio ligeramente hacia atrás y hacia delante mientras lo retira.



7. Vuelva a colocar la tapa de la toma de accesorios. Apriete el mango de fijación girándolo hacia la derecha.

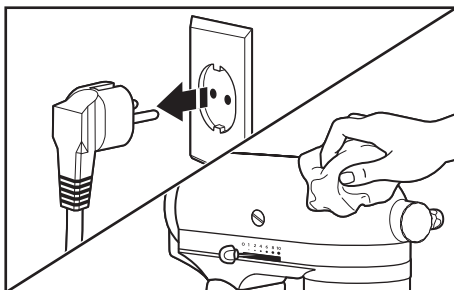


NOTA: Para obtener información sobre ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento recomendados, consulte la Guía de uso y cuidado de cada accesorio específico.

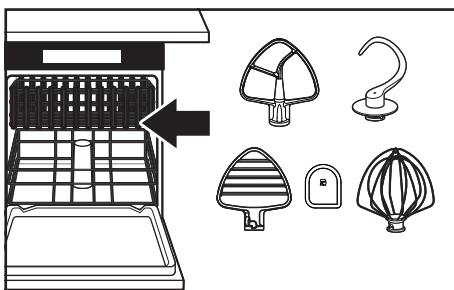
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot en agua ni en otros líquidos. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

1. Desenchufe siempre el robot de cocina antes de limpiarlo. Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos ni comerciales. Limpie el eje del batidor a menudo para eliminar cualquier residuo que pueda acumularse. No lo sumerja en agua.



2. **Piezas aptas para el lavavajillas (solo bandeja superior):** Batidor plano de acero inoxidable*, Gancho de acero inoxidable*, Batidor de varillas de acero inoxidable*, Batidor de masa de acero inoxidable* y raspador de nylon*** También puede limpiarlos bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene las varillas batidoras en el eje.



NOTA: Los accesorios de acero inoxidable se pueden meter en el lavavajillas.

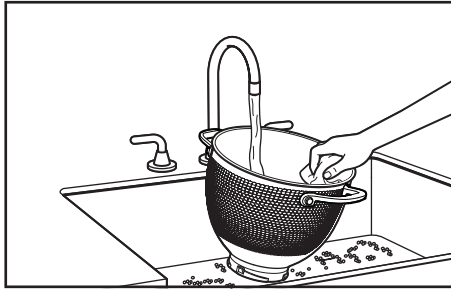
*También disponible como accesorio opcional.

**También se puede utilizar para raspar el bol.

LIMPIEZA DEL BOL DE COBRE

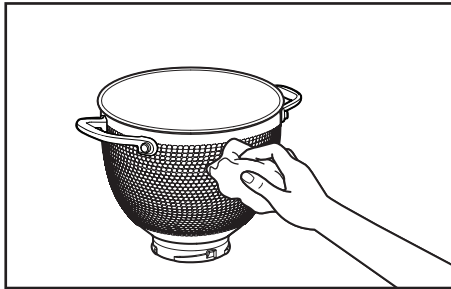
Antes del primer uso, lave con agua templada y jabón.

1. **IMPORTANTE:** No meta el bol de cobre en el lavavajillas. Solo se debe lavar el recipiente de cobre a mano. Lave el recipiente con un paño tibio y humedecido con agua mezclada con un detergente suave. Enjuague y seque bien.



2. **Mantenimiento del recipiente de cobre:**

Exterior de cobre: El cobre es un material natural. Se espera que el color varíe tras el uso, y el acabado variará en cada recipiente. Si utiliza un limpiador de cobre comercial para pulir, siga las instrucciones del fabricante y pule con un paño suave y seco.



IMPORTANTE:

- Frotar demasiado fuerte podría dañar el acabado de cobre.
- No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- No utilice estropajos de acero.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 el robot se calienta durante su uso	Las masas pesadas no deben exceder la velocidad 2. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot emite un olor fuerte	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano golpea el recipiente	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el recipiente" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot no funciona, compruebe lo siguiente	¿Está enchufado el robot de cocina?
Si el robot no funciona, compruebe lo siguiente	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
Si el robot no funciona, compruebe lo siguiente	Apague el robot de cocina durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina sigue sin iniciarse, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderlo.
Si el problema no puede corregirse	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía)". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

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 KICHENAID (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: <http://www.kitchenaid.eu/register>

