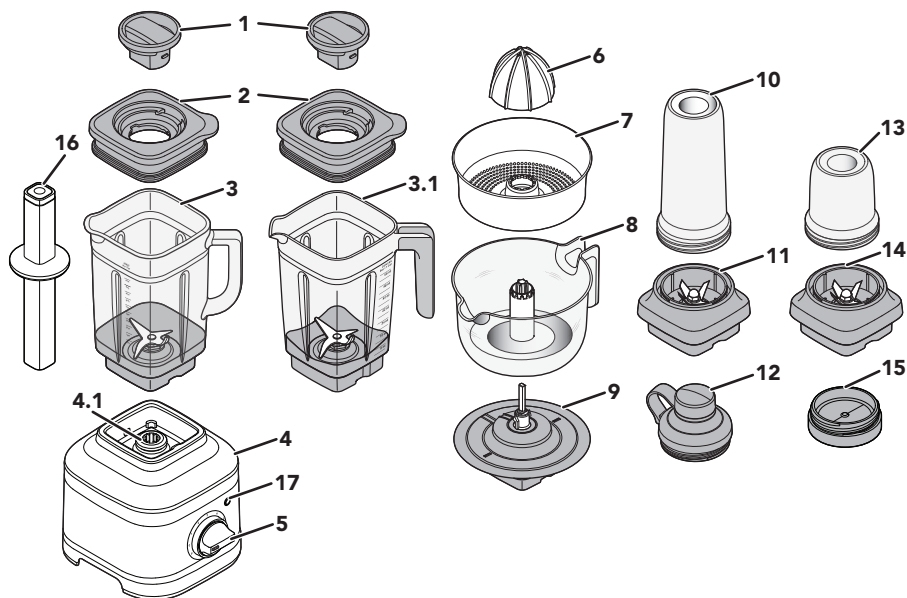


PEÇAS E CARACTERÍSTICAS





1. Tampo central da tampa*
2. Tampa com aberturas de ventilação
3. Copo de vidro (capacidade de 1,4 L)
- 3.1 Copo ** (capacidade de 1,6 L)
4. Base
- 4.1 Sistema de bloqueio
5. Botão de controlo
6. Esprededor**
7. Coador/cesto para polpa**
8. Recipiente para sumo** (capacidade de 1 L)

9. Peça de engrenagem**
10. Copo individual** (capacidade de 0,5 L)
11. Lâminas para o copo individual**
12. Tampa para beber facilmente do copo individual**
13. Copo para pequenas quantidades** (capacidade de 0,2 L)
14. Lâminas do copo para pequenas quantidades**
15. Tampa do copo para pequenas quantidades**
16. Acessório calçador***
17. Botão INICIAR/PARAR com anel LED

*O conteúdo pode variar

**Acessórios incluídos apenas em determinados modelos.

***Disponível como acessório opcional.

						
	Número do modelo do acessório	5KSB2048JG-A	N/A	5KSB2030-PJB	5KSB1CPA	KSB4048TPR
	Números de peças (ver acima)	1 – 2 – 3		10 – 11 – 12	6 – 7 – 8 – 9	16
Incluído no modelo principal	5KSB4026	•	•	-	-	-
	5KSB4034	•	•	•	-	-
	5KSB4054	•	•	-	•	-

SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

⚠ AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1.** Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
- 2.** Apenas para a 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 para a 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.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- 6.** Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a base da liquidificadora de bancada em água ou outro líquido.
- 7.** Desligue (O) o aparelho e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- 8.** Evite tocar nas peças em movimento.
- 9.** 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.
- 10.** Não utilize o aparelho ao ar livre.
- 11.** Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.

- 12.** Mantenha as mãos e os utensílios afastados do recipiente durante a liquidificação para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar a liquidificadora. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a liquidificadora não estiver em funcionamento.
- 13.** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- 14.** As lâminas são muito afiadas. O manuseamento de lâminas afiadas, o esvaziamento do copo e a limpeza do aparelho requerem precaução.
- 15.** Tome cuidado ao deitar líquido quente na liquidificadora; este poderá ser projetado devido à formação súbita de vapor.
- 16.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
- 17.** Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
- 18.** Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
- 19.** Utilize sempre a liquidificadora com a tampa colocada.
- 20.** Ao processar ingredientes ou líquidos quentes, o tampo central deve permanecer colocado sobre a abertura da tampa. Ao processar ingredientes ou líquidos quentes, inicie sempre o processamento na velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente até atingir a velocidade desejada.
- 21.** Não misture líquidos e ingredientes quentes no copo individual ou no copo para pequenas quantidades.
- 22.** Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas na base sem o copo individual ou o copo para pequenas quantidades devidamente encaixado.
- 23.** Este aparelho inclui uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- 24.** A luz intermitente indica que está pronta a ser utilizada. Evite tocar nas lâminas ou peças em movimento.
- 25.** A utilização de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode resultar em incêndios, choques elétricos ou ferimentos em pessoas.


26. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:

- cozinhas em lojas, escritórios ou 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**.

REQUISITOS ELÉTRICOS

	⚠ 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.

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 cabos de extensão. Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a instalação de uma tomada junto do aparelho a um electricista qualificado ou a um técnico de assistência técnica.

A potência da liquidificadora de bancada pode ser encontrada na placa de série.





O valor máximo baseia-se no acessório que utiliza a potência mais elevada. Outros artigos recomendados podem utilizar significativamente menos potência.

COMEÇAR

GUIA DE FUNÇÕES DA LIQUIDIFICADORA

Dispõe de velocidades variáveis (de 1 a 5) e de funcionamento por impulsos (P) para personalizar a liquidificação. Além disso, as definições pré-programadas para receitas como trituração de gelo (☑), granizados (☑) e smoothies (☑) foram concebidas para oferecer

excelentes resultados. Após a liquidificação, utilize o ciclo de autolimpeza (🔄) para garantir uma limpeza fácil. Aconselhamos que efetue experiências para determinar a velocidade ideal para cada uma das suas receitas preferidas.

DEFINIÇÃO	DESCRIÇÃO	TEMPO DE LIQUIDIFICAÇÃO (MINUTOS: SEGUNDOS)	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA LIQUIDIFICAÇÃO
Impulso (P)	Permite um controlo preciso da duração e da frequência da liquidificação.	Manual	Salsa, cobertura de migalhas, frutos secos triturados, frutas, legumes e muito mais.
Velocidades variáveis (de 1 a 5)	As velocidades manuais oferecem um controlo ideal da liquidificadora.	3:00	Frutas, sopas, molhos, massas, legumes, manteigas, frutos secos, sobremesas frias e purés.
Trituração de gelo 	A liquidificadora funciona na velocidade ideal para triturar gelo.	00:30	Para triturar e picar gelo sem adicionar ingredientes líquidos.
Granizados 	Aumento gradual até à potência máxima para liquidificar ingredientes duros.	00:30	Gelo, frutas ou legumes não processados ou frutas congeladas. Utilize para fazer bebidas como margaritas, daiquiris e bebidas com café gelado.
Smoothies 	A liquidificadora funciona a alta velocidade para reduzir os ingredientes a puré.	00:45	Para criar smoothies espessos de frutas, legumes, gelado e iogurte, bebidas batidas, batidos, etc.
Limpeza 	Impulsos rápidos de potência a altas velocidades que limpam o copo misturador.	0:13	Metade do copo com água morna e 1 a 2 gotas de detergente da loiça.

ACESSÓRIOS DA LIQUIDIFICADORA

ACESSÓRIOS****	CAPACIDADE	VELOCIDADE	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA LIQUIDIFICAÇÃO
Copo misturador	1,6 L	Todas as velocidades, funcionamento por impulsos e receitas predefinidas.	Smoothies complexos, granizados, batidos/bebidas maltadas, molhos, patés e muito mais.
Copo misturador de vidro	1,4 L		Smoothies, granizados, batidos/bebidas maltadas e receitas para pequenas quantidades.
Copo individual	0,5 L		Receitas para pequenas quantidades: purés, molhos, comidas para bebé, marinadas, pesto e muito mais.
Copo para pequenas quantidades	0,2 L	Todas as velocidades, funcionamento por impulsos e receitas predefinidas.	Receitas para pequenas quantidades: purés, molhos, comidas para bebé, marinadas, pesto e muito mais.
Espremedor de citrinos	1 L	Velocidade 1	Sumo de citrinos, sumo de toranja e muito mais.

****Disponíveis apenas em modelos selecionados.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza"). Certifique-se de que a bancada sob a liquidificadora e todas as zonas próximas estão secas e limpas.

IMPORTANTE: ao mover a liquidificadora, levante-a sempre pela base. A base desencaixa do copo se tentar pegar no aparelho apenas pelo copo misturador ou pela respetiva pega.

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

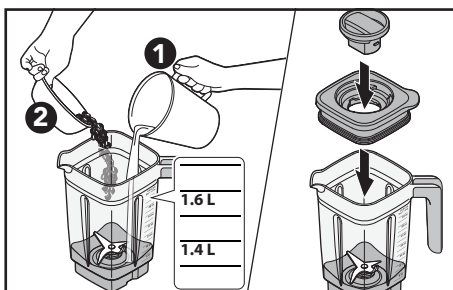
Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

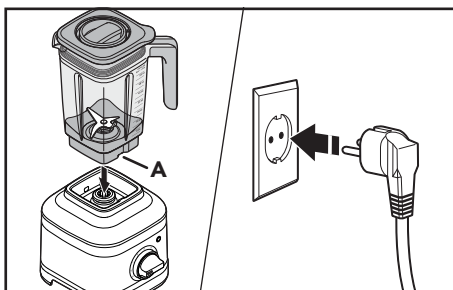
O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



1. Adicione ingredientes ao copo (no máximo, 1,6 L ou 1,4 L para o copo de vidro). Encaixe a tampa e o tampo central da tampa.

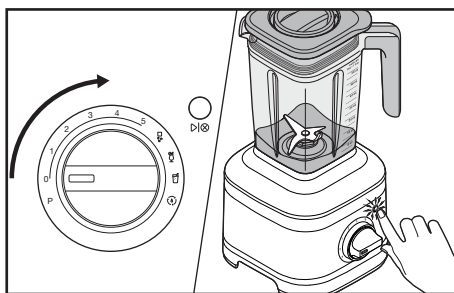


2. Coloque e alinhe o copo com a ranhura (A) de forma a encaixar dentro do amortecedor, para que a pega do copo fique posicionada em direção ao botão de controlo. Ligue a liquidificadora a uma tomada com ligação à terra.

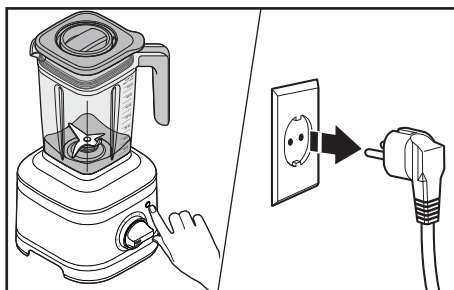


A. Ranhura

3. Rode de (O) para a velocidade pretendida ou predefina o programa da receita. Prima (▷|⊗) para começar. Para mais informações, consulte o "Guia de funções da liquidificadora".

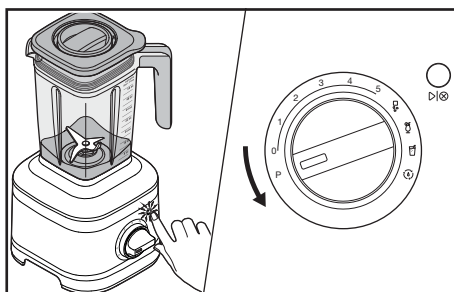


4. Quando terminar, prima (▷|⊗) para parar. Desligue da tomada antes de remover o copo misturador.

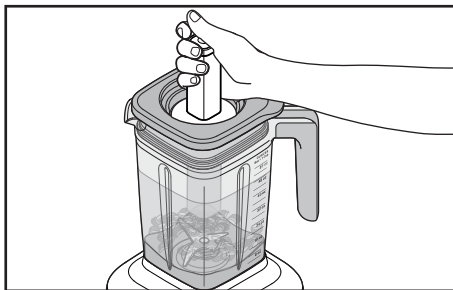


NOTA: com as velocidades variáveis (de 1 a 5) a liquidificadora para automaticamente após 3 minutos de funcionamento. Com os programas de receita predefinidos, a liquidificadora para automaticamente quando o ciclo termina.

5. **Modo de impulso:** prima (▷|⊗). Rode o botão de controlo de (O) para (P) e segure-o nessa posição durante o intervalo de tempo pretendido. Quando terminar, solte o botão de controlo para parar.



6. **Acessório calcador*****: remova apenas o tampo central da tampa. Misture ou pressione os conteúdos em direção à lâmina. Em seguida, coloque novamente o tampo central da tampa antes de continuar a liquidificar.



NOTA: se processar líquidos e ingredientes quentes, inicie o processamento numa velocidade mais baixa e, em seguida, aumente-a até atingir a velocidade desejada. Utilize as velocidades variáveis durante 1 a 2 minutos.

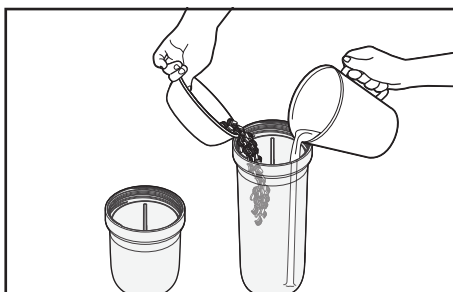
IMPORTANTE: aguarde até a liquidificadora parar completamente antes de remover a tampa, o copo misturador ou os ingredientes processados.

UTILIZAR O COPO INDIVIDUAL/COPO PARA PEQUENAS QUANTIDADES

O copo individual tem o tamanho perfeito para doses individuais ou receitas com pequenas quantidades e é prático para levar consigo para qualquer lugar. O copo para pequenas quantidades é ideal para receitas com pequenas quantidades como molhos, marinadas e muito mais.

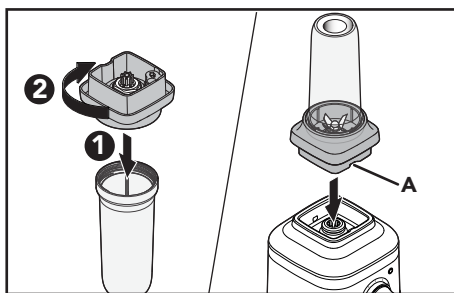
IMPORTANTE: não processe líquidos e ingredientes quentes no copo individual.

1. **Copo individual:** adicione ingredientes (no máximo, 0,5 L). Adicione gelo ou ingredientes congelados em primeiro, legumes com folha em segundo, ingredientes moles em terceiro e líquidos em último. **Copo para pequenas quantidades:** adicione ingredientes (no máximo, 0,2 L).



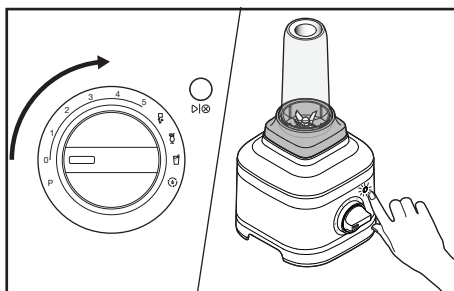
***Disponível como acessório opcional.

2. Encaixe as lâminas no copo e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem apertado. Coloque-o na base.

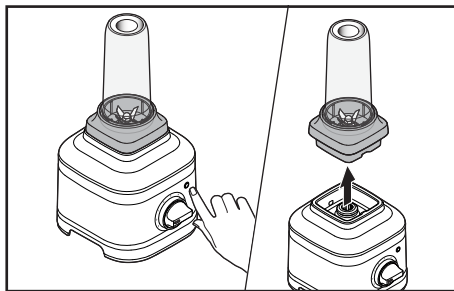


A. Ranhura

3. Rode de (O) para a velocidade pretendida ou predefina o programa da receita. Prima (▷|⊗) para começar. Para mais informações, consulte o "Guia de funções da liquidificadora".



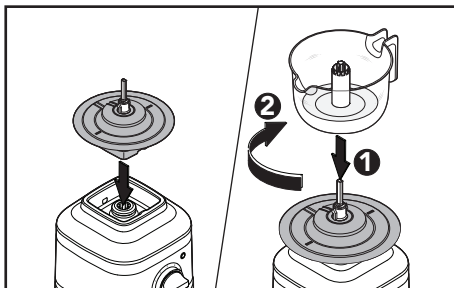
4. Prima (▷|⊗) para parar. Retire sempre o copo individual ou o copo para pequenas quantidades juntamente com as lâminas da base.



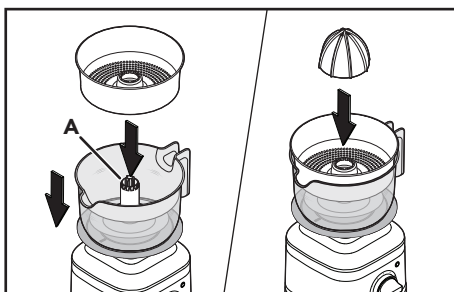
UTILIZAR O ESPREMEDOR DE CITRINOS

Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e acessórios (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

1. Coloque a peça de engrenagem na base. Coloque o recipiente para sumo sobre a peça de engrenagem e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio para o encaixar corretamente.

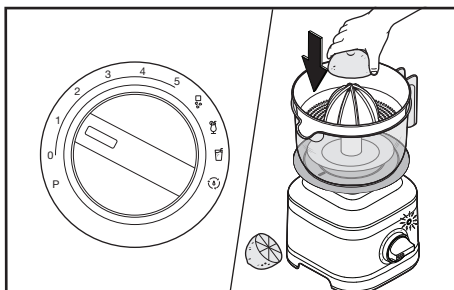


2. Coloque o cesto para polpa no recipiente para sumo e, em seguida, o espremedor, alinhando-os com o eixo de acionamento (A).

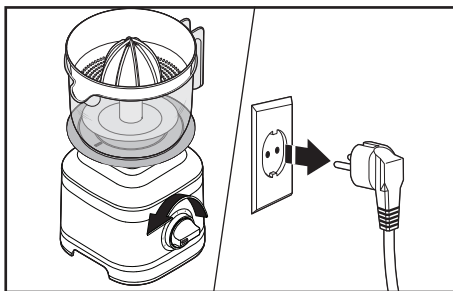


A. Eixo de acionamento

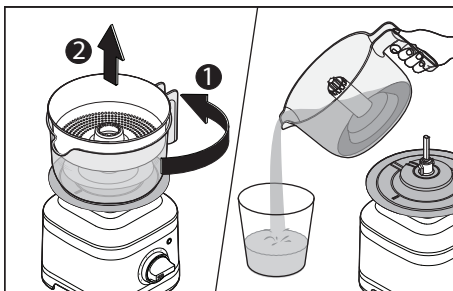
3. Rode de (O) para a velocidade 1 ou 2. Coloque a metade do citrino no espremedor e empurre-a para baixo. Prima (▶) para começar.



4. Prima o botão (▶⊗) para parar. Rode o botão de controlo para (O). Desligue a liquidificadora da tomada.



5. Rode o recipiente para sumo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-o pela pega. Retire o sumo e desfrute!



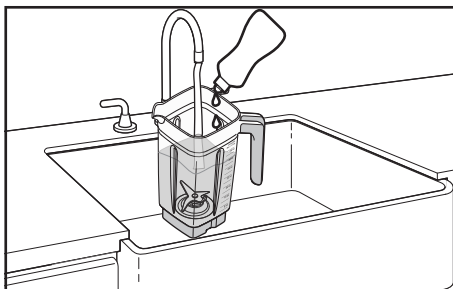
IMPORTANTE: aguarde até a liquidificadora parar completamente antes de remover o espremedor, o recipiente para sumo ou o sumo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

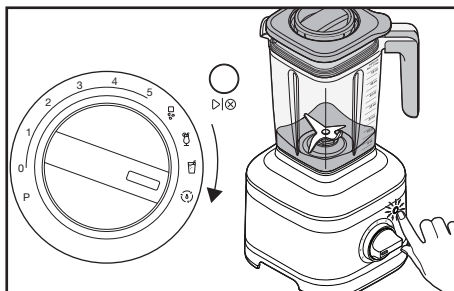
UTILIZAR A FUNÇÃO DE LIMPEZA

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

1. Encha metade do copo com água morna e adicione 1 ou 2 gotas de líquido de lavar loiça. Coloque o copo na base. Encaixe a tampa e o tampo central da tampa.

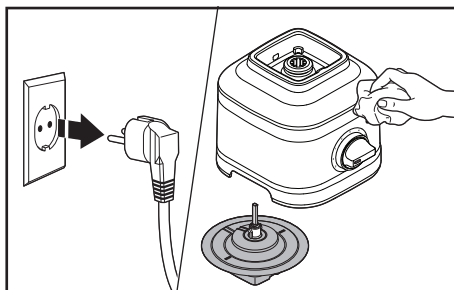


2. Rode de (O) para (⊙). Prima (▷|⊗) para começar. Quando o ciclo terminar, retire o copo, esvazie-o, enxague-o com água morna e seque-o cuidadosamente.

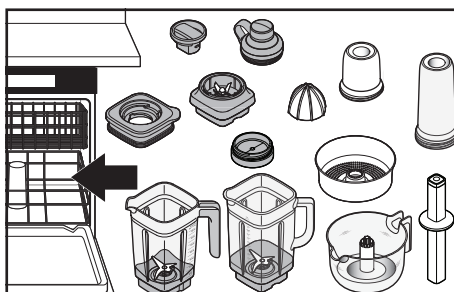


NOTA: não mergulhe a base ou o cabo de alimentação em água. Não utilize produtos abrasivos ou esfregões para evitar arranhões.

3. Desligue a liquidificadora da tomada antes de a limpar. Limpe a base, o cabo de alimentação e a peça de engrenagem do espremedor de citrinos com um pano húmido e quente e seque-os com um pano macio.



4. **Lavável na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** copo individual, copo para pequenas quantidades, tampas, lâminas, espremedor, recipiente para sumo, cesto para polpa e tampo central da tampa, calcador***. O copo misturador e o copo de vidro também podem ser lavados no compartimento inferior da máquina de lavar loiça.



***Disponível como acessório opcional.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠️ AVISO

Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

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

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a liquidificadora não funcionar	Verifique se a liquidificadora está corretamente ligada a uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
Se a liquidificadora parar após 3 minutos	O funcionamento da liquidificadora inclui procedimentos que asseguram a máxima durabilidade. Rode o botão de controlo para (O) e repita o processo até obter a consistência desejada.
Se a liquidificadora parar durante a liquidificação	Em caso de sobrecarga ou bloqueio, o aparelho desliga automaticamente para evitar danos no motor. Desligue a liquidificadora da tomada. Retire o copo e utilize uma espátula para reorganizar os ingredientes.
	Em alternativa, divida o conteúdo em porções mais pequenas. Para determinadas receitas, adicionar algum líquido no copo também pode reduzir a carga.
Se os ingredientes estiverem presos ou não conseguirem processá-los	Desligue a liquidificadora da tomada. Retire o copo da base e utilize uma espátula para reorganizar os ingredientes no copo.
Se a liquidificadora parar durante a liquidificação com o copo individual ou o copo para pequenas quantidades	Desligue a liquidificadora da tomada. Retire o copo individual ou o copo para pequenas quantidades juntamente com as lâminas da base. Abane-o um pouco. Volte a colocá-lo na base e ligue a liquidificadora para continuar a utilização normal.


PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a liquidificadora parar durante a liquidificação e o anel com LED branco se acender e desligar rapidamente	Foi detetado um erro na liquidificadora. Contacte um centro de assistência autorizado para obter assistência. Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")".
Se o anel com LED branco estiver desligado	Após 10 minutos de inatividade, a liquidificadora irá entrar em modo de suspensão. Para reativar a liquidificadora, prima o botão (▷ ⊗).
Se não for possível resolver o problema	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a liquidificadora ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

O material da embalagem é reciclável e está devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem ♻️. Os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

RECICLAR O PRODUTO

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação Europeia e do Reino Unido sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

PARA A UNIÃO EUROPEIA

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: Diretiva 2014/35/UE sobre baixa tensão; Diretiva 2014/30/UE sobre compatibilidade eletromagnética; Diretiva 2009/125/CE sobre conceção ecológica; Diretiva 2011/65/UE sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos (RoHS) e seguintes alterações.

TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("Garantidor") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número **213 564 600**.

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Suíça ou na Turquia.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:
Cinco 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: www.kitchenaid.eu/register