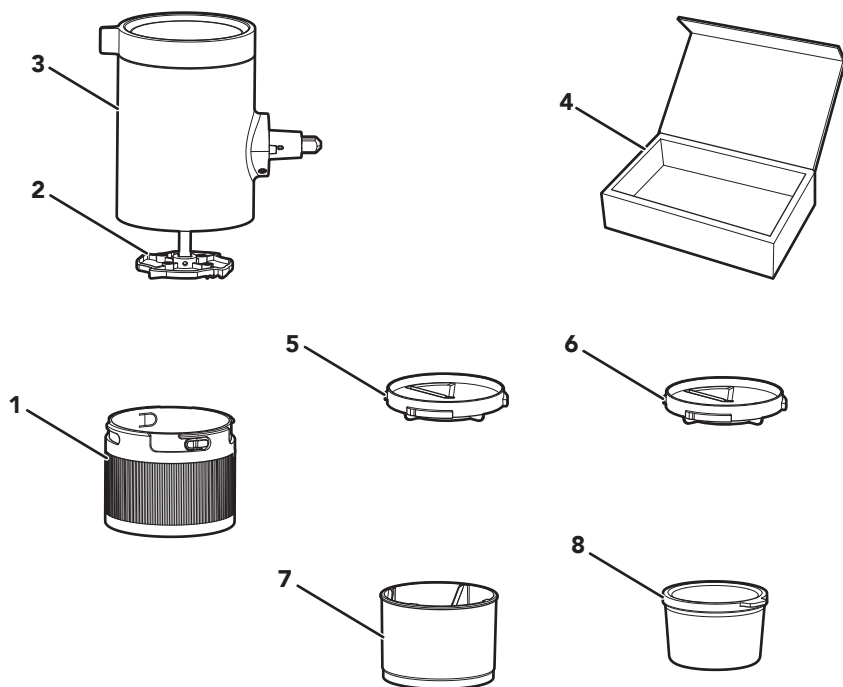


# COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Vaso de hielo extraíble
2. Empujador de vaso de hielo
3. Cuerpo superior principal
4. Práctica caja de almacenamiento

5. Cuchilla para triturado fino
6. Cuchilla para triturado grueso
7. Funda del vaso de hielo
8. Molde de plástico para hielo con tapa (x4)

## 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 mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos pueden utilizar este aparato siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. No deje que sea un niño el que realice la limpieza o el mantenimiento del dispositivo o, si lo es, que esté sin supervisión.
- 6.** Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 7.** No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 8.** Apague el aparato (OFF/0), desenchúfelo de la toma de corriente y desmonte el accesorio para preparar granizado antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el aparato y asegúrese de que el motor se detiene por completo antes de colocar o quitar los componentes.
- 9.** El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 10.** No utilice el aparato al aire libre.
- 11.** Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos alejados de la abertura de descarga.
- 12.** 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.
- 13.** Consulte también la sección Medidas de seguridad importantes incluida en el manual del propietario del robot de cocina.
- 14.** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.





15. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
16. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
17. 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.eu](http://www.KitchenAid.eu). Esto puede ahorrarle el coste de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llame al **00 800 381 040 26**.

## INTRODUCCIÓN

El accesorio para granizado es compatible con todos los robots de cocina domésticos de KitchenAid. Ajuste las cuchillas para triturar hielo según sus necesidades.

NOMBRE	PIEZA	ICONO	USO PREVISTO	VELOCIDAD
Cuchilla para triturado grueso			Para dejar trozos de hielo u obtener un triturado grueso.	10
Cuchilla para triturado fino			Para obtener hielo más fino y esponjoso, con una textura parecida a la nieve.	

**NOTA:** Para obtener instrucciones detalladas sobre el cambio de cuchillas, consulte la sección "CAMBIO DE CUCHILLAS".

## TEMPLADO DE LOS DISCOS DE HIELO

Templar el hielo significa dejar que se ajuste a la temperatura ambiente hasta que adquiera un aspecto brillante, húmedo y transparente por todos sus lados. El templado es un paso importante para producir el hielo para granizado más ligero y esponjoso. Hay muchos factores que determinan la cantidad de tiempo que se necesita para templar. En la mayoría de los casos, el disco de hielo debería estar listo para su uso en 10 minutos o menos.



**NOTA:** Los discos de hielo elaborados solo con agua deben templarse. Consulte los detalles de la receta con mezclas para ver las instrucciones de templado.

Los moldes de hielo se utilizan para obtener el mejor rendimiento tanto para el granizado grueso como para el fino. Resulta fácil obtener granizado del hielo templado fuera de los moldes.

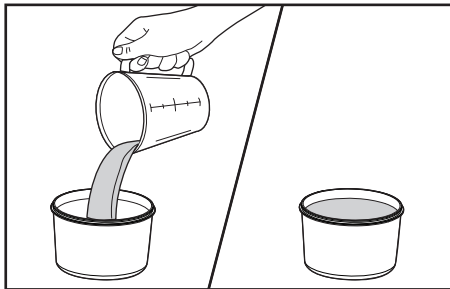
**SUGERENCIA:** Para obtener el hielo para granizado más esponjoso, recomendamos templar el disco de hielo durante 10 minutos y utilizar la cuchilla de triturado fino.

## USO DEL PRODUCTO

### PREPARACIÓN DEL DISCO DE HIELO

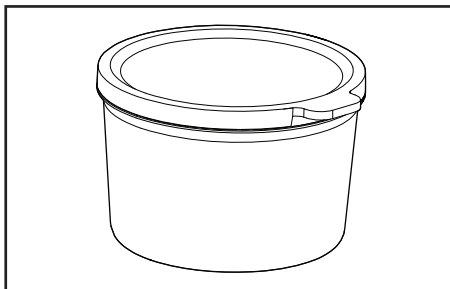
1. Rellene el molde para hielo con agua o una mezcla del sabor que desee.

**NOTA:** Para evitar que el molde rebose mientras se congela, asegúrese de no superar la línea de llenado visible justo bajo el borde del molde.



2. Fije la tapa superior del molde y déjelo en el congelador de 12 a 24 horas.

**NOTA:** El tiempo de congelación puede variar y dependerá tanto de la temperatura de su congelador como del contenido de azúcar o alcohol de su mezcla.

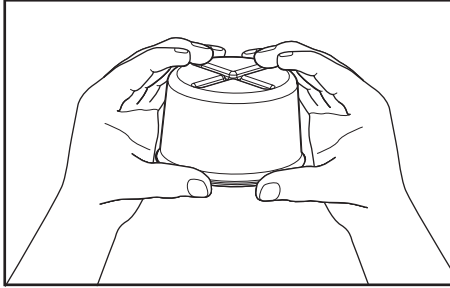


**NOTA:** Consulte la sección "Consejos para obtener excelentes resultados" para obtener más información sobre la preparación de los discos de hielo.

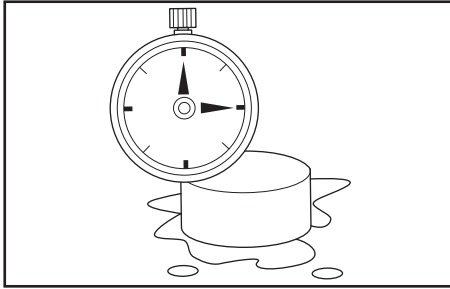
## AJUSTE Y MONTAJE: PREPARACIÓN PARA HACER GRANIZADO

Antes de utilizar el accesorio para granizado, límpielo siguiendo las instrucciones detalladas de la sección "CUIDADO Y LIMPIEZA".

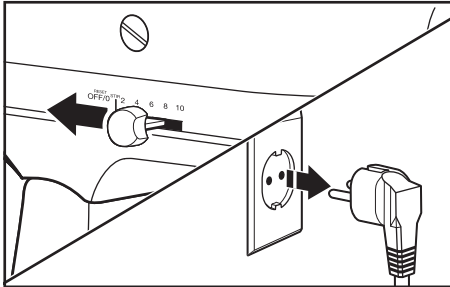
1. Después de sacar los moldes de hielo del congelador, presione firmemente el fondo y los lados para ayudar a sacar el disco del molde.



2. En recetas con hielo puro, deje que repose durante un máximo de 10 minutos. Esto se denomina "templado" y se recomienda este paso para conseguir los mejores granizados.

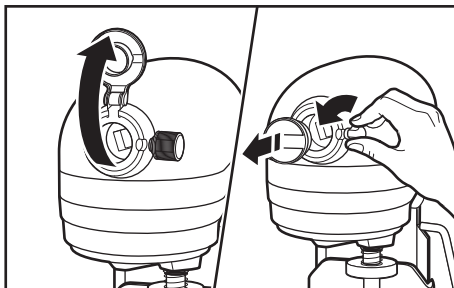


3. Apague el robot de cocina (OFF/0) y desenchúfelo.

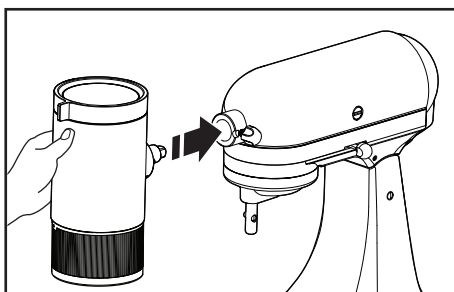


4. **Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios articulada:** Ábrala por completo.

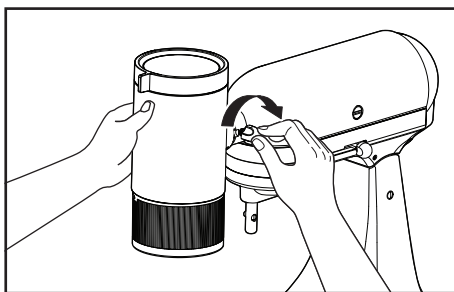
**Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios extraíble:** Gire el mando de fijación hacia la izquierda para retirar la tapa de la toma de accesorios.



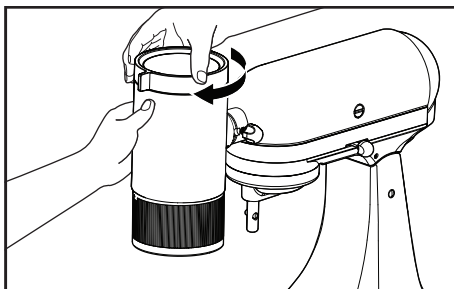
5. Inserte el cuerpo principal en la toma de accesorios y asegúrese de que el eje de potencia encaja en la toma cuadrada. Si es necesario, gire el accesorio hacia delante y hacia atrás. La clavija de la cubierta del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma cuando esté en la posición correcta.



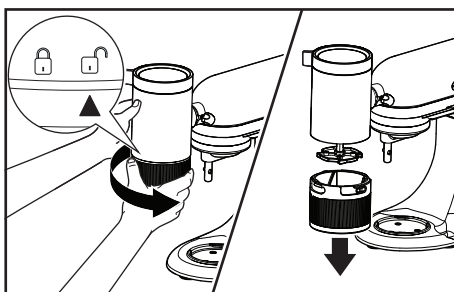
6. Apriete el mando de fijación del robot de cocina hasta que el accesorio esté totalmente fijado en este.



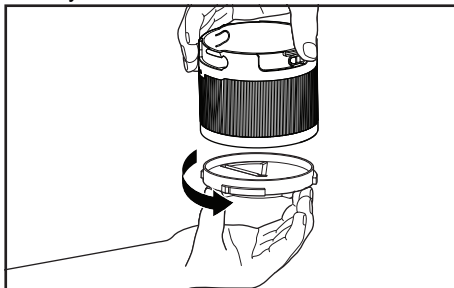
7. Asegúrese de que la palanca superior de la carcasa está completamente a la izquierda. Si no es así, gírela hacia la izquierda hasta que encaje en su sitio. Este paso preparará el accesorio para su uso y debe completarse antes de colocar el disco en el vaso para hielo y fijarlo a la carcasa.



8. Retire el vaso para hielo de la carcasa girándolo hacia la derecha y tirando hacia abajo. Fíjese en que la pequeña flecha indicadora coincida con los símbolos de bloqueo y desbloqueo de la carcasa.



**OPCIONAL:** Si desea cambiar la cuchilla, agárrela por la parte inferior y gírela hacia la derecha para desbloquearla y extraerla.

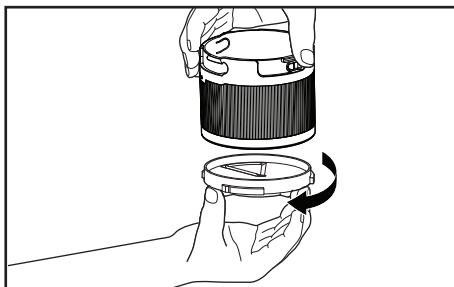




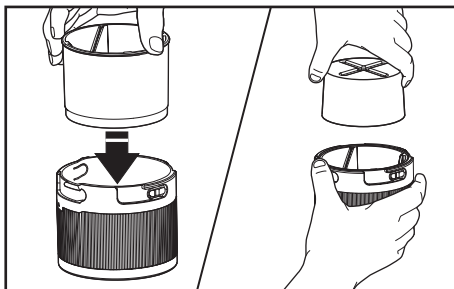
## MONTAJE

1. Agarre la cuchilla por la parte inferior e insértela lentamente en el fondo del vaso de hielo alineando las lengüetas de bloqueo. Una vez insertada, gire la cuchilla hacia la izquierda hasta que oiga un "clic" para fijarla en su sitio.

**NOTA:** Cada una de las lengüetas de bloqueo tiene un tamaño único, lo que garantiza que la cuchilla solo pueda instalarse en la posición correcta.

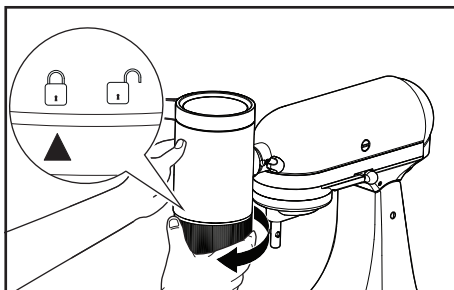


2. Introduzca el agarre del vaso de hielo en el vaso de hielo extraíble e inserte un disco de hielo preparado. Asegúrese de insertar el disco de hielo con las trampillas transversales hacia arriba.

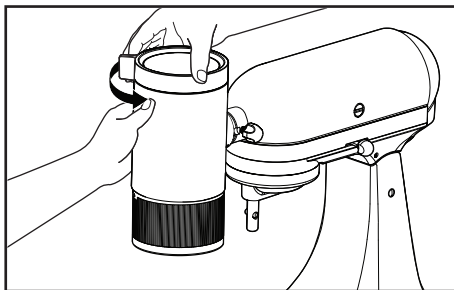


3. Coloque el depósito de hielo extraíble en la parte inferior del cuerpo principal y gírelo hacia la izquierda para fijarlo en su sitio.

**NOTA:** La pequeña flecha indicadora en el vaso para hielo extraíble debe coincidir con los símbolos de bloqueo y desbloqueo del cuerpo principal.

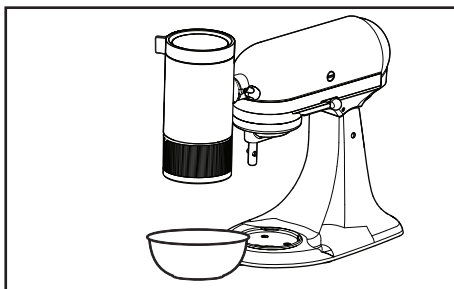


4. Libere la palanca superior girándola suavemente hacia la derecha. El muelle se acoplará cuando el empujador de hielo atrape el disco de hielo. El accesorio de granizado está correctamente acoplado y listo para su uso.



## GRANIZADO

1. Coloque un recipiente debajo del accesorio para preparar granizado. Hágalo antes de poner en marcha el robot de cocina.



# ⚠ ADVERTENCIA

## Peligro de descarga eléctrica



**Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.**

**No retire la clavija de conexión a tierra.**

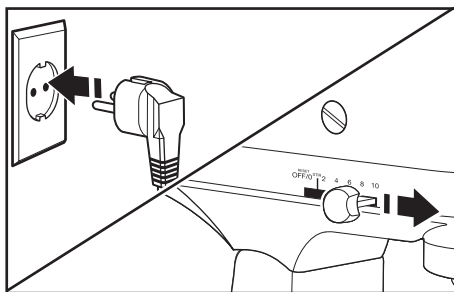
**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

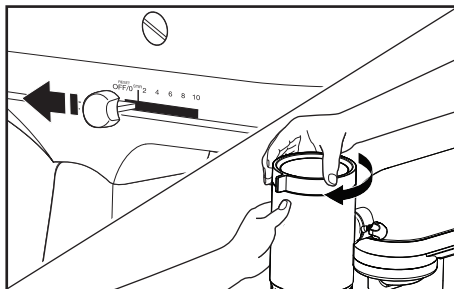
**El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.**

2. Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Seleccione la velocidad más alta del robot de cocina para comenzar a triturar el hielo.

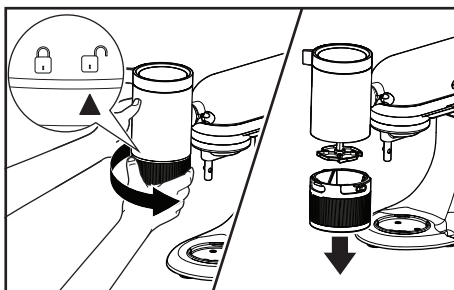
**NOTA:** Para conseguir los mejores resultados, pruebe a girar el recipiente mientras se tritura el hielo para crear un montículo de granizado más uniforme y con forma de cono.



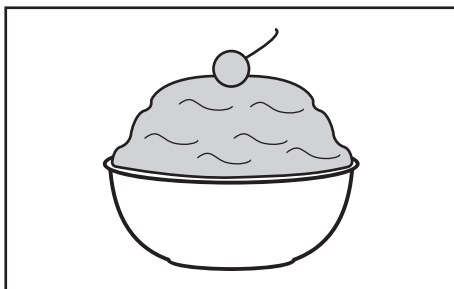
3. Una vez completado el granizado, apague el robot de cocina y vuelva a colocar la palanca superior en la posición de bloqueo más a la izquierda.



4. Retire el vaso para hielo de la carcasa girándolo hacia la derecha y tirando hacia abajo. Deseche el hielo restante.



5. Culmine su postre granizado con los sabores o aderezos que más le gusten.



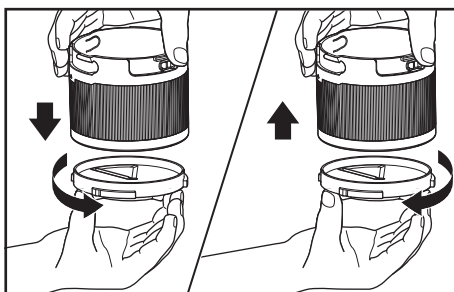
Consulte a continuación más consejos, trucos y recetas que le ayudarán a disfrutar al máximo de su experiencia con granizados.

Para obtener más recetas e inspiración, visite [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)

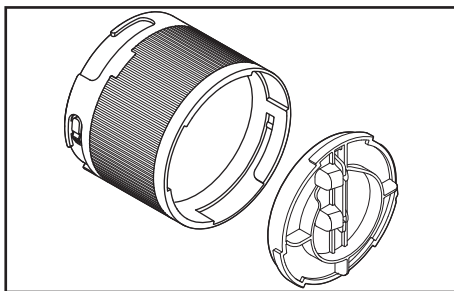
## CAMBIO DE CUCHILLAS

1. Agarre la cuchilla por la parte inferior y gírela hacia la derecha para extraerla o hacia la izquierda para instalarla.

Una vez insertada, gire la cuchilla hacia la izquierda hasta que oiga un "clic" para bloquearla en su sitio.



2. Cada una de las lengüetas de bloqueo tiene un tamaño único, lo que garantiza que la cuchilla solo pueda instalarse en la posición correcta.

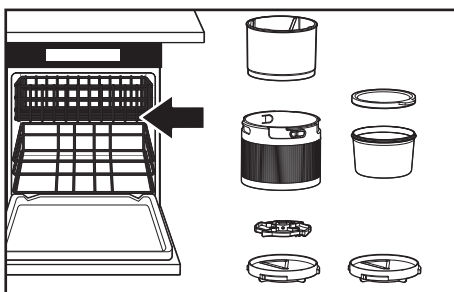


## CUIDADO Y LIMPIEZA

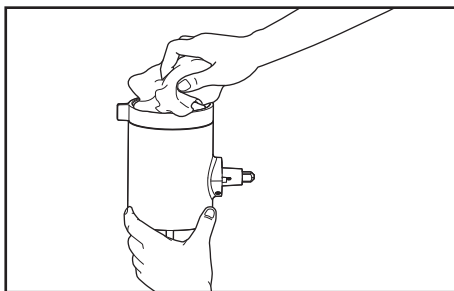
**IMPORTANTE:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

**NOTA:** Antes de limpiarla, desmonte la unidad correctamente. Para obtener más instrucciones, consulte los pasos 7, 8 y opcionales de la sección Ajuste Y Montaje.

1. **Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas, solo en la rejilla superior:**  
Vaso de hielo extraíble, cuchillas para triturado fino y grueso, moldes de hielo de plástico, empujador de vasos de hielo, funda y tapas para vasos de hielo.



2. No sumerja la carcasa en agua u otros líquidos. Límpielas con un paño húmedo y caliente y séquelas bien con un paño suave y seco antes de volver a utilizarlas o guardarlas. También puede limpiarlos bien con agua templada y jabón y, a continuación, enjuáguelos por completo antes de secarlos.



# CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

## Instalación del accesorio para preparar granizado

- Se recomienda instalar primero el accesorio para preparar granizado en el robot de cocina antes de realizar cualquier otro paso.
- Para instalar más fácilmente el vaso de plástico transparente para hielo en el cuerpo superior, busque la pequeña flecha indicadora de color negro. La flecha debe alinearse con los iconos de bloqueo/ desbloqueo del cuerpo superior.
- Al cambiar las cuchillas, tenga en cuenta que estas disponen de 3 lengüetas de diferente tamaño que deben alinearse con sus ranuras correspondientes de la parte inferior del vaso para hielo. Si las lengüetas no se alinean correctamente, las cuchillas no se instalarán.

## Preparación de granizado

- El templado es importante para conseguir un buen granizado, ya que un disco de hielo recién sacado del congelador está demasiado frío para poder triturarlo. El templado consiste en dejar que los discos de hielo se templen ligeramente a temperatura ambiente, hasta que la parte exterior tenga un brillo agradable. Suele tardar unos 10 minutos.

**NOTA:** Los discos de hielo elaborados con agua pura deben templarse. Consulte los detalles de la receta con mezclas para ver las instrucciones de templado.

- Algunas recetas de granizado, especialmente las elaboradas con ingredientes congelados en el disco, se Trituran mejor con la cuchilla fina o gruesa. Se recomienda probar las recetas con cada cuchilla para ver cuál de ellas produce el resultado deseado.

## Preparación de los moldes de hielo

- Es importante tener en cuenta la fina línea de llenado que está justo debajo del borde superior de los moldes de hielo. No los llene por encima de esa línea, pues ello podría afectar negativamente a la congelación.
- Deje congelar los moldes durante un mínimo de 12 horas. Tenga en cuenta que algunas recetas con varios ingredientes de base pueden tardar más tiempo en congelarse.
- Para las recetas con azúcar, hay una fina línea entre una mezcla que es dulce al gusto pero se puede congelar con la consistencia suficiente para preparar granizado. Siga las recetas en la medida de lo posible para garantizar unos resultados excelentes.
- Para recetas con alcohol, este no debe ser más del 8 % de la mezcla. Esto ayudará a que la mezcla se congele con la consistencia suficiente para preparar granizado.
- Considere la posibilidad de retirar los discos de hielo de los moldes y guardarlos en otro recipiente dentro del congelador. Esto se conoce como "cosechar hielo" y es muy útil para tener siempre hielo a mano por si surge la ocasión de tomarse un granizado.

## Consejos para la solución de problemas de preparación de granizado

- La cuchilla fina produce hielo grueso. Esto puede ocurrir si el hielo aún está demasiado frío. Considere la posibilidad de ampliar el tiempo de templado. También puede comprobar si la cuchilla presenta daños, ya que esto puede afectar a los resultados.
- El disco no se tritura. Esto puede ocurrir si la mezcla de la receta está demasiado blanda o demasiado dura. Si la mezcla es demasiado blanda, quizá contenga demasiado azúcar o alcohol y no se congela adecuadamente. Considere la posibilidad de adaptar la receta. Si la mezcla está demasiado dura, es posible que se deba templar el disco durante más tiempo. Consulte "Preparación de granizado".
- Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de KitchenAid. Visite [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) para obtener la información de contacto específica para su región.

## INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA PREPARAR GRANIZADO

Visite [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) para obtener instrucciones adicionales, ver vídeos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo utilizar el accesorio para preparar granizado.

## RECETAS DE GRANIZADOS

¡Haga sus propios granizados!

### GRANIZADO PARA CUALQUIER MOMENTO

Prepare los discos. Vierta agua en los moldes de plástico para hielo y congele durante 12-24 horas.

#### Ingredientes:

- 1 disco de hielo
- Jarabe para granizados al gusto

Deje reposar el disco de hielo a temperatura ambiente (templar) hasta que la parte exterior tenga un brillo agradable. Coloque el disco de hielo en el accesorio para preparar granizado KitchenAid. Coloque un recipiente debajo del accesorio, seleccione la velocidad 10 y triture el hielo. Vierta el hielo en un recipiente pequeño o una copa (lo ideal es un recipiente de 10 x 5 cm) y apriételo todo lo que pueda; a continuación, rocíe con la cantidad deseada de jarabe y ya está listo para disfrutarlo.

**Para una versión de granizado más cremosa:**

Coloque una pequeña cucharada de helado de vainilla en el recipiente (lo ideal es un recipiente de 10 x 5 cm) y, a continuación, coloque el hielo triturado alrededor y por encima. Añada jarabes al gusto y, a continuación, vierta un poco de leche condensada edulcorada.

**CONSEJO CREATIVO:** Puede agregar otros ingredientes, como una pizca de matcha, dados de fruta fresca, sirope de caramelo, gominolas o nata montada.

**¡Personalícelo aún más!****GRANIZADO DE CAFÉ Y NATA****Ingredientes:**

- 1 disco de café congelado
- 1 taza de leche al gusto, fría
- 1 cucharada de helado de vainilla

**Instrucciones:**

Prepare los discos de hielo. Vierta café en los moldes de plástico para hielo y congele durante 12-24 horas. Para esta receta no es necesario templar.

Coloque el disco de café congelado en el accesorio para preparar granizado KitchenAid. Coloque un recipiente debajo del accesorio, seleccione la velocidad 10 y triture el café congelado.

Reparta uniformemente el café en dos vasos o tazas. Añada 1 taza de leche a cada vaso y bata enérgicamente con un tenedor. Añada una cucharada de helado de vainilla y sírvalo con una cuchara.

**CONSEJO CREATIVO:** También se puede preparar sin leche para disfrutar de un granizado más tradicional. Para ello, ponga primero la cucharada de helado en el recipiente. Triture el disco de café y, a continuación, viértalo alrededor y por encima del helado. Añada un chorrito de nata o leche condensada edulcorada. (1 disco = 1 granizado de café)

**¡Demuestre su creatividad!****GRANIZADOS DE ZUMO**

1 disco de hielo = 280 g de granizado

**Ingredientes:**

- 1 disco de zumo congelado (manzana, naranja, arándano, etc., sin pulpa)
- Agua con gas, fría

**Instrucciones:**

Prepare los discos de hielo. Vierta zumo en los moldes de plástico para hielo y congele durante 12-24 horas. Para esta receta no es necesario templar.

Coloque el disco de zumo congelado en el accesorio para preparar granizado KitchenAid. Alinee la flecha del contenedor con el símbolo de desbloqueo y, a continuación, gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar. Coloque un recipiente debajo del accesorio, seleccione la velocidad 10 y triture el zumo congelado.

Coloque el zumo triturado en un vaso, añada  $\frac{3}{4}$  de taza de agua con gas y bata enérgicamente con un tenedor. Disfrute.



## ¡Pruebe algo nuevo!

### GRANIZADO DE LIMONADA

Discos de frutas congelados (para dos):

- 225 g de fruta al gusto (congelada o fresca)
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de miel

#### Instrucciones:

Para los discos congelados: Mezcle 225 g de fruta al gusto con 1 taza de agua y 1 cucharada de miel. Pase la mezcla por un colador de malla fina para eliminar la pulpa y las semillas. A continuación, viértala en los moldes de plástico para hielo y congele durante 12-24 horas. Para esta receta no es necesario templar.

#### Para la limonada:

1 disco de fruta congelado

Limonada al gusto, fría


Coloque el disco de fruta congelado en el accesorio para preparar granizado KitchenAid. Alinee la flecha del contenedor con el símbolo de desbloqueo y, a continuación, gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar. Coloque un recipiente debajo del accesorio, seleccione la velocidad 10 y triture la fruta hasta que tenga consistencia de puré.

Vierta el puré en un vaso o similar. Añada  $\frac{3}{4}$  de taza de limonada y bata enérgicamente con un tenedor. ¡Disfrute!

**CONSEJO CREATIVO:** Puede sustituir la limonada por su té helado favorito.

## 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

- El reciclaje correcto de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

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: 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2011/65/EU (directiva RoHS) 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:

### Dos años de garantía integral 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](http://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](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRO DEL PRODUCTO

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