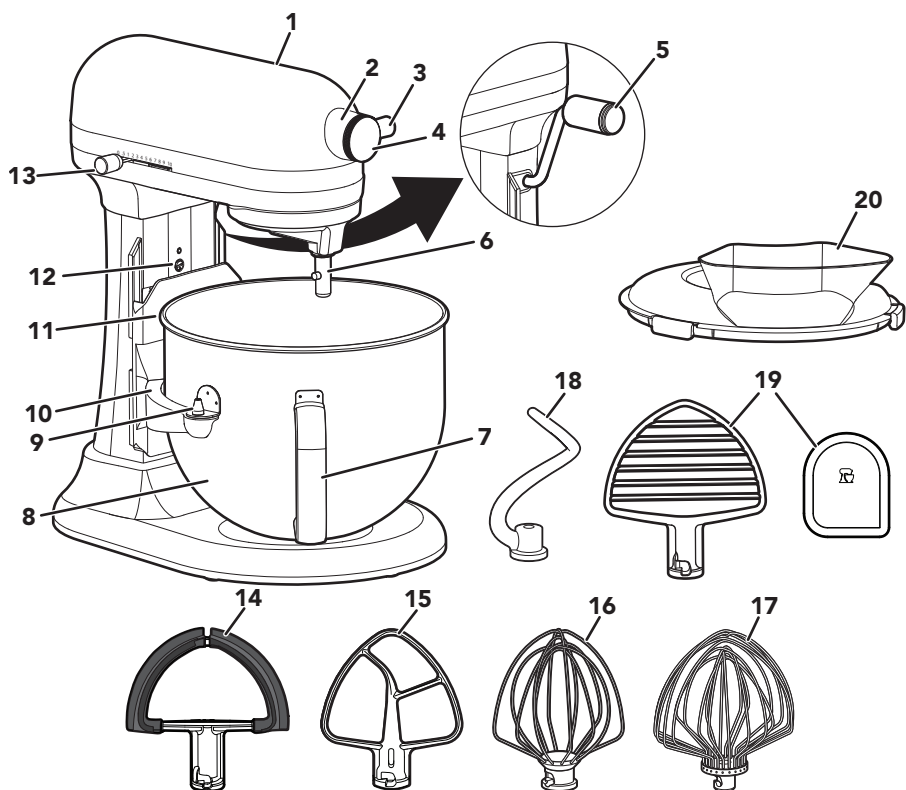


# COMPONENTES Y FUNCIONES

ES



- |                                                                    |                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Cabezal del motor                                               | 12. Tornillo de ajuste de altura del batidor              |
| 2. Toma de fijación                                                | 13. Palanca de control de velocidad                       |
| 3. Mando de fijación                                               | 14. Batidor de borde flexible doble**                     |
| 4. Tapa de la toma                                                 | 15. Batidor plano                                         |
| 5. Palanca de elevación del recipiente                             | 16. Batidor de 6 varillas**                               |
| 6. Eje del batidor                                                 | 17. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas** |
| 7. Asa del recipiente*                                             | 18. Gancho amasador en espiral                            |
| 8. Recipiente*                                                     | 19. Batidor de masa** y raspador***                       |
| 9. Clavijas de posicionamiento                                     | 20. Escudo vertedor**                                     |
| 10. Soporte del recipiente                                         |                                                           |
| 11. Pestillo de resorte y clavijas del recipiente (no se muestran) |                                                           |

\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

\*\*Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

\*\*\*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. 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.
4. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

5. 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.
6. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
7. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
8. 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.
9. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y 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.
10. 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.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
12. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
13. No utilice el aparato al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
15. Retire el batidor plano, el batidor de varillas, el batidor de masa, el batidor de borde flexible doble o el gancho amasador en espiral del robot antes de lavarlo.
16. 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.

17. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
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](http://www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos), [www.KitchenAid.eu](http://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.**



**Voltaje:** 220-240 voltios

**Frecuencia:** 50-60 Hz

**Potencia:** 375 W

**NOTA:** La potencia de servicio del robot de cocina está impresa al lado de la marca o en la placa de serie.

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.

# GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

| ACCESORIO                                                                         | SE UTILIZA PARA                                                              | DESCRIPCIÓN                                                                                                                      | VELOCIDAD                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batidor plano                                                                     | Mezclar e incorporar ingredientes                                            | Incorporar ingredientes delicados, claras de huevo, nata y evitar mezclar en exceso.<br>Mezclar tartas, glaseados, cookies, etc. | Velocidad 1/2 para incorporar ingredientes<br>Velocidades 1-6 para mezclar                                                                                      |
| Batidor de borde flexible doble**                                                 | Mezclar ingredientes                                                         | Mezclar tartas, glaseados, cookies, etc.                                                                                         | Velocidades 1-6 para mezclar                                                                                                                                    |
| Gancho amasador en espiral                                                        | Amasar                                                                       | Panes, bollos, masa de pizza, etc.                                                                                               | Velocidad 2 para amasar                                                                                                                                         |
| Batidor de 6 varillas**/<br>Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas** | Montar                                                                       | Huevos, claras de huevo, nata, etc.                                                                                              | Velocidades 4-10 para montar                                                                                                                                    |
| Batidor de masa**                                                                 | Incorporar la mantequilla a la harina, triturar frutas/verduras, picar carne | Masa de pastel y otros dulces; puré de patatas/ frutas/verduras, pollo desmenuzado                                               | Pasteles (incorporar la mantequilla a la harina): Velocidad 2<br>Triturar frutas y verduras: Hasta la velocidad 2<br>Puré de patatas, carne picada: Velocidad 4 |

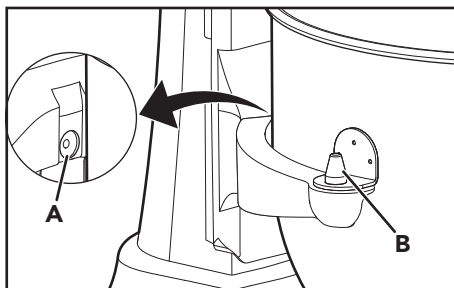
**NOTA:** Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de una velocidad mayor podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador "Powerknead" amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos. El uso de una velocidad inferior puede ralentizar la unidad y hacer que no amase bien.

\*\*Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

# MONTAJE DEL PRODUCTO

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.

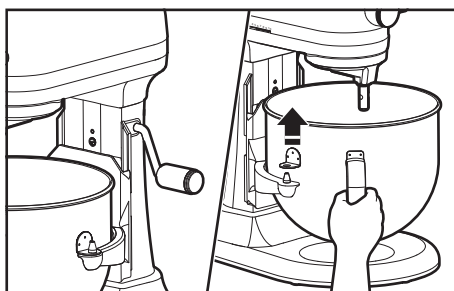
**Para fijar el recipiente\*:** Coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento y presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente\* hasta que las clavijas del recipiente\* encajen en el pestillo de resorte.



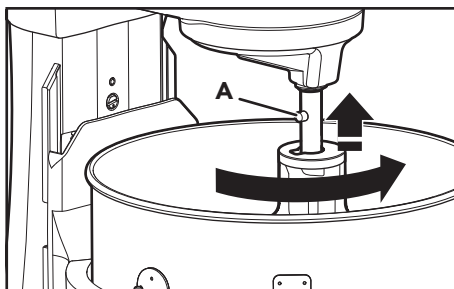
*A. Pestillo de resorte*

*B. Clavija de posicionamiento*

2. **Para retirar el recipiente\*:** Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del recipiente\* y levántelo hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.



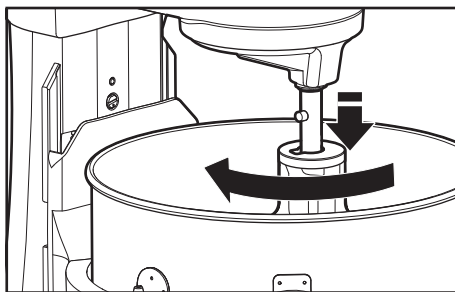
3. **Para colocar el accesorio:** Deslice el accesorio dentro del eje. Gírelo para engancharlo sobre la clavija del eje.



*A. Clavija*

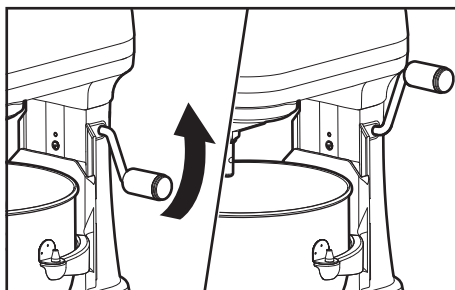
\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

4. **Para retirar el accesorio:** Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela. Presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.

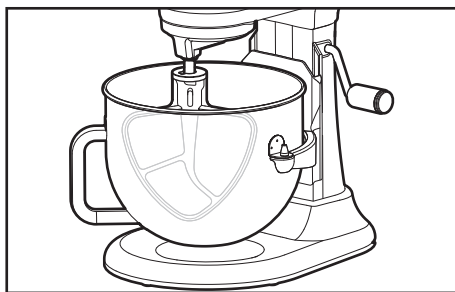


**IMPORTANTE:** Si el recipiente\* no está bien encajado en su sitio, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.

5. **Para levantar el recipiente\*:** Gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente\* debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.

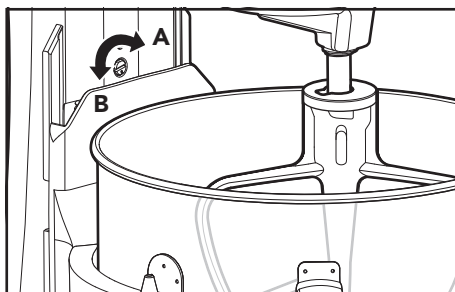


6. **Compruebe la distancia entre el batidor y el recipiente\*:** Encienda la batidora amasadora y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente\* durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente\*, continúe con el siguiente paso para realizar ajustes.



\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

7. **(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente\*:** Baje el recipiente\* a la posición inferior. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente\*. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente\*.



*A. Bajar el recipiente\**

*B. Levantar el recipiente\**

**IMPORTANTE:** Si se ajusta correctamente, el batidor plano no debe tocar la parte inferior ni los laterales del recipiente\*. Si el batidor plano o el batidor de varillas\*\* están tan cerca que golpean la parte inferior del recipiente\*, es posible que las varillas se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

\*\*Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.



## 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 con conexión a tierra. Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y aumentela poco a poco. Consulte la "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 está en funcionamiento. Raspar el recipiente\* una o dos veces durante la mezcla es suficiente.

## USO DEL ESCUDO VERTEADOR\*\*

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Coloque el recipiente\* y el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de varillas\*\* en el robot de cocina. Coloque el recipiente\* y levántelo hasta la posición de bloqueo.
3. Coloque el escudo en el recipiente\* de forma que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de U del escudo. Con el robot de cocina situado en frente de usted, la rejilla de vertido quedará justo a la derecha de la toma de fijación. Presione ligeramente para que las pestañas de encaje acoplen el escudo en el recipiente\*.
4. Vierta los ingredientes en el recipiente\* a través de la rejilla de vertido.

## DESMONTAJE DEL PRODUCTO

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Levante la parte delantera del escudo vertedor\*\* para retirarlo del recipiente\*. Retírelo del robot de cocina. Baje el recipiente\* y raspe.

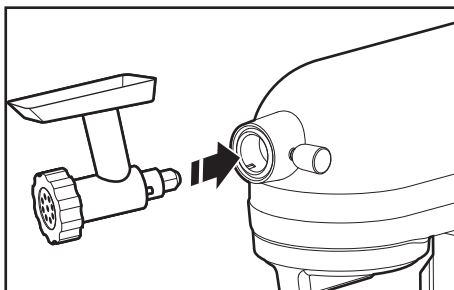
\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

\*\*Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

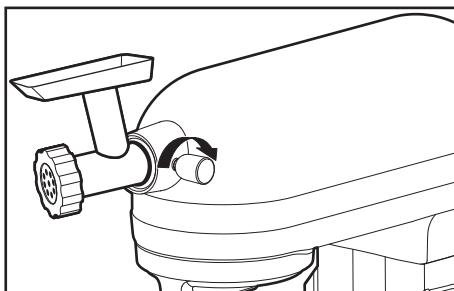
## ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse a la toma de accesorios del robot de cocina.

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela. Desenrosque la tapa de la toma de accesorios. Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios.



2. Apriete el mando de fijación hacia la derecha hasta que el accesorio esté totalmente acoplado al robot de cocina.



## 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. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.
3. **Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas:** Recipiente\*.

**Las siguientes piezas son aptas para la rejilla superior del lavavajillas:** Batidor plano, batidor de borde flexible doble\*\*, gancho amasador, batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas\*\*, batidor de masa\*\*, raspador \*\* \*\*\* y escudo vertedor\*\*.

4. El siguiente componente se debe lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien: Solo el batidor de 6 varillas\*\*

\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

\*\*Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

\*\*\*También se puede utilizar para raspar el recipiente.

## ⚠️ 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                                       | 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 durante el primer uso                       | Esto es normal. Esto es algo común en los motores eléctricos.                                                                                                                                                                                              |
| Si el batidor plano golpea el recipiente*                                    | Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre el batidor y el recipiente*.                                                                                                                            |
| Si la palanca de control de velocidad no se mueve suavemente o con facilidad | Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.                                                                                                                                   |
| Si el robot no funciona, compruebe lo siguiente                              | ¿Está enchufado el robot de cocina?                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                              | ¿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.                                                                                            |
|                                                                              | 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 producto se apaga después de un uso prolongado                         | El motor tiene un sensor automático que lo apaga para evitar su sobrecalentamiento. Si esto ocurre, gire el interruptor de velocidad a la posición de apagado (0) y deje reposar el robot de cocina en el soporte durante 30 minutos antes de reiniciarlo. |

\*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

| PROBLEMA                                                     | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si el robot se está ralentizando o parece tener dificultades | ¿Está utilizando el batidor y la velocidad adecuados? Consulte la "Guía de control de velocidad" para obtener más información. El uso de la velocidad 1/2 o la velocidad 1 para masas de pan y masas pesadas puede ralentizar la unidad. Para la masa de pan se debe usar el gancho amasador a la velocidad 2. Si ha utilizado la velocidad 1/2 para masas pesadas, aumente a la velocidad 1 o 2. |
| Si el problema no puede corregirse                           | Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid ("Garantía")". No devuelva el robot de cocina a los minoristas; no le proporcionarán 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 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 completa a partir de la fecha de compra: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.**

**Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.**

- 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: [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)

