ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE PIE
Medidas de seguridad importantes 6
Requisitos eléctricos 7
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos 7

COMPONENTES Y FUNCIONES
Componentes y funciones 8
Guía de accesorios 9

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE
Montaje/desmontaje del bol 9
Elevación/descenso del cabezal del motor 10
Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador 10
Distancia entre el batidor y el bol 11
Montaje/desmontaje del escudo vertedor 12
Uso del escudo vertedor 12

USO DE LA BATIDORA DE PIE
Utilización del control de velocidad 13
Guía de control de la velocidad 13
Accesorios opcionales 14

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS
Consejos para mezclar 15
Claras de huevo 16
Nata montada 16

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la batidora de pie 16
Limpieza de los accesorios 17

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 17

SERVICIO Y GARANTÍA
Garantía de la batidora de pie KitchenAid 18
Planificación del servicio 18
Atención al cliente 18

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

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.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
4. No deje la batidora de pie desatendida en ningún momento mientras está en funcionamiento.
5. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento sufcientes, siempre que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
7. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Lleve el aparato

al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

9. No utilice la batidora de pie en exteriores.

10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.

11. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador de la batidora de pie antes de lavarlos.

12. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Potencia:
300 W para los modelos 5KSM150PS y 5KSM156
250 W para los modelos 5K45SS y 5KSM45

Voltaje:
220 - 240 V

Hercios:
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.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica ♲ Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

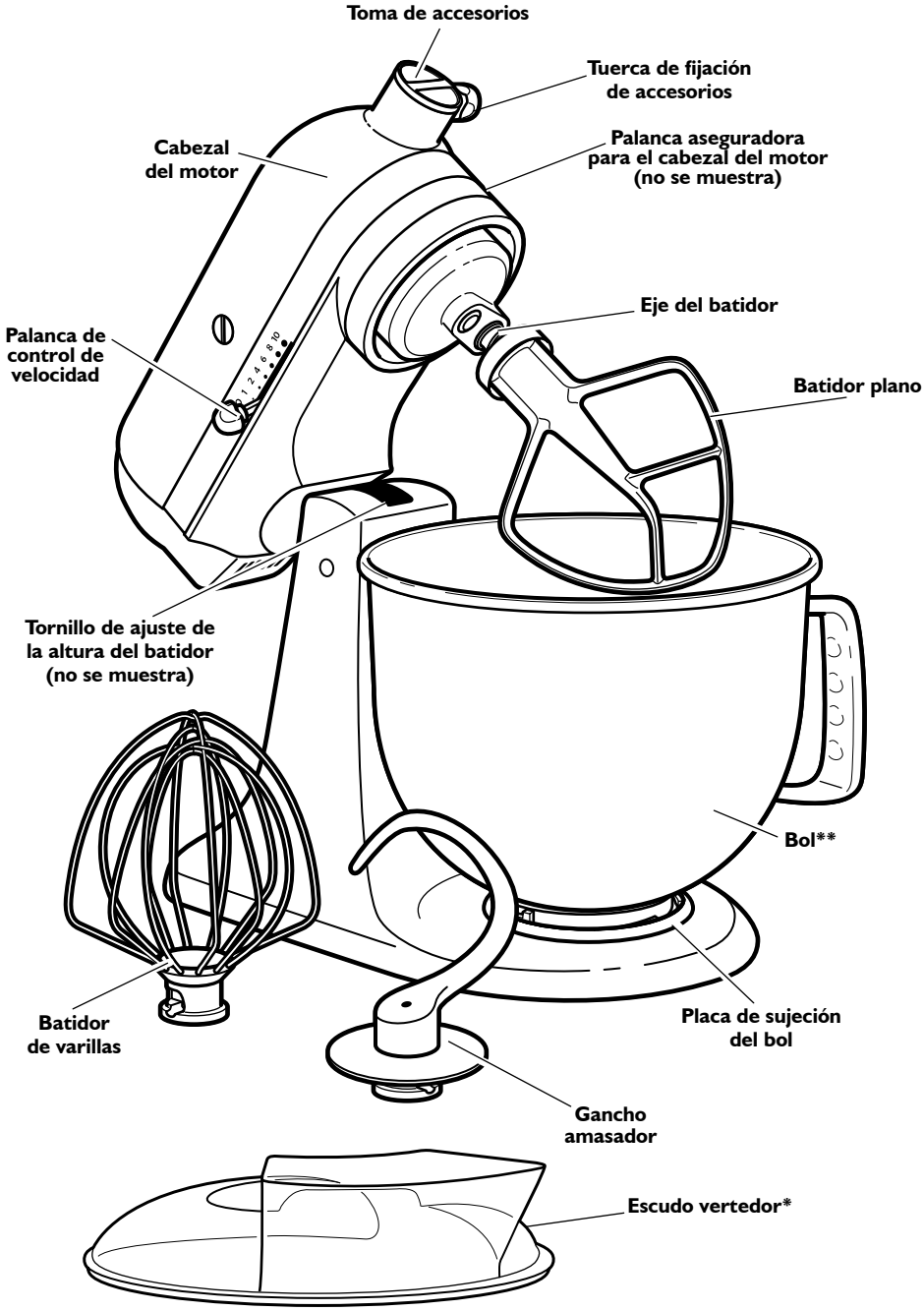
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado 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 residuos domésticos normales, sino que deben 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.

Componentes y funciones



* Incluido solamente en los modelos 5KSM150PS y 5KSM45. También disponible como accesorio opcional.

** El diseño y material del bol dependen del modelo de la batidora de pie.

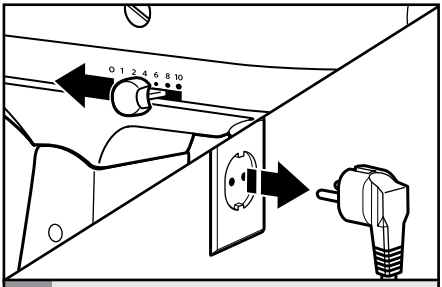
COMPONENTES Y FUNCIONES

Guía de accesorios

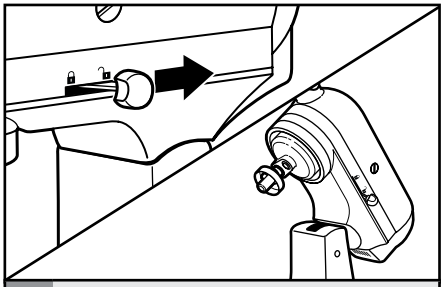
Accesorio	Uso
Batidor plano para mezclas de normales a densas:	Tartas, recubrimientos glaseados, dulces, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada, puré de patatas
Batidor de varillas para mezclas que necesitan aire incorporado:	Huevos, claras de huevo, nata para montar, merengues italianos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
Gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura:	Pan, panecillos, masa de pizza, bollos

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

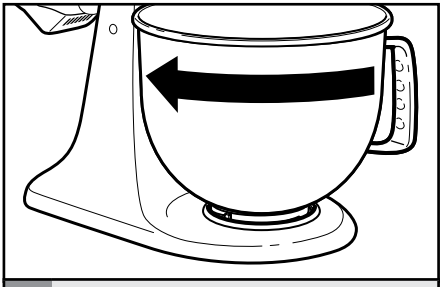
Montaje/desmontaje del bol



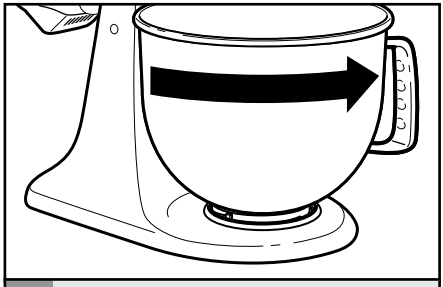
1 **Para montar el bol:**
Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.



2 Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



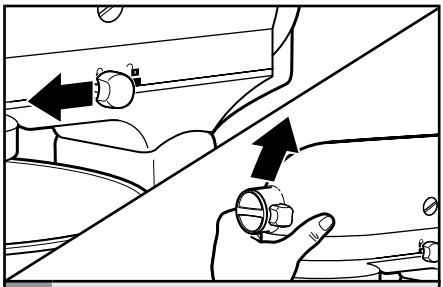
3 Coloque el bol en la placa de sujeción del bol. Rote suavemente el bol en la dirección de las agujas del reloj.



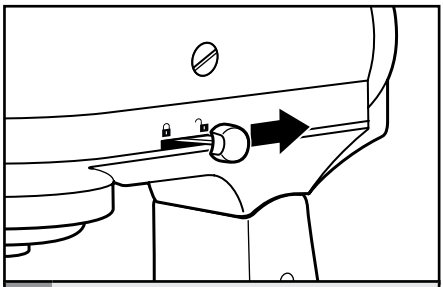
4 **Para retirar el bol:** Repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el bol hacia la derecha.

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

Elevación/descenso del cabezal del motor



1 **Para elevar el cabezal del motor:** Presione la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, la palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.



2 **Para bajar el cabezal del motor:** Presione la palanca de aseguradora hasta la posición de desbloqueo y baje con cuidado el cabezal. La palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantener el cabezal bajado. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.

NOTA: El cabezal del motor deberá mantenerse en posición de bloqueo cuando use la batidora de pie.

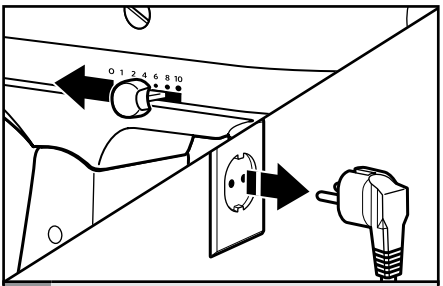
Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

⚠ ADVERTENCIA

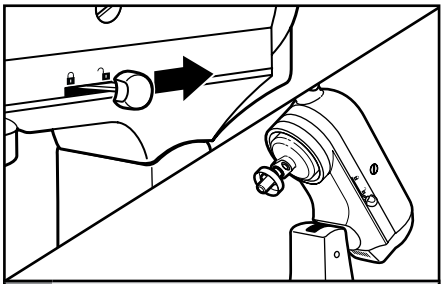
Riesgo de resultar herido

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

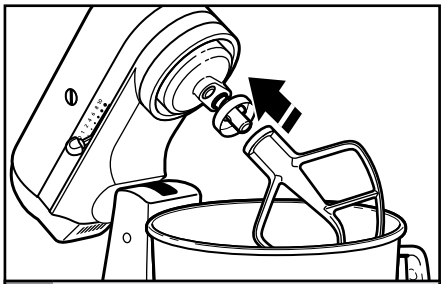
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



1 **Para montar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.

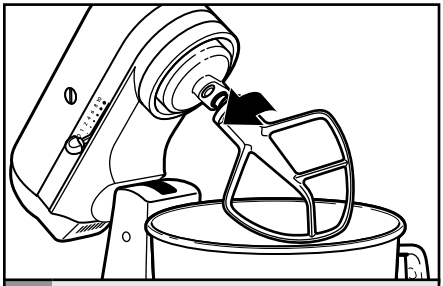


2 Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



3 Deslice el accesorio sobre el eje del mismo y presione hacia arriba lo más posible. A continuación, gírelo hacia la derecha hasta engancharlo en el pasador del eje.

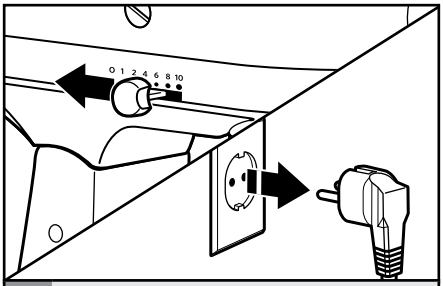
Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador



4 **Para retirar el accesorio:** Repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. A continuación, tire de él para sacarlo del eje del batidor.

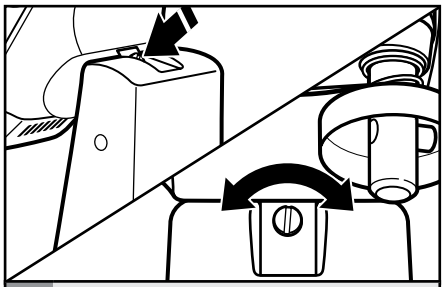
Distancia entre el batidor y el bol

La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.



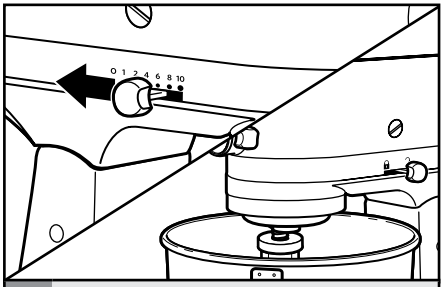
1 Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.

NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas está tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

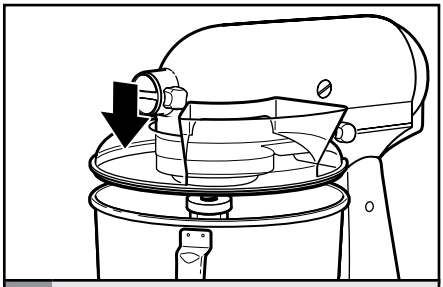


2 Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.

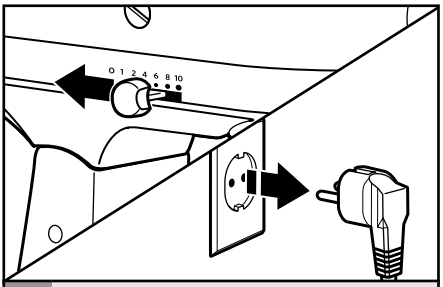
Montaje/desmontaje del escudo vertedor*



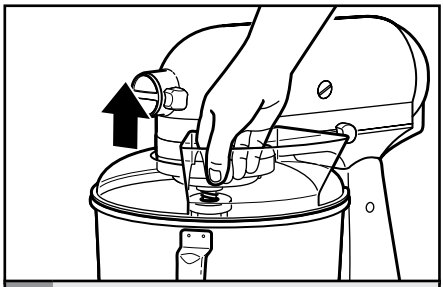
1 **Para montar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie. Coloque el accesorio elegido; véase la sección "Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador".



2 Desde la parte delantera de la batidora de pie, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol.



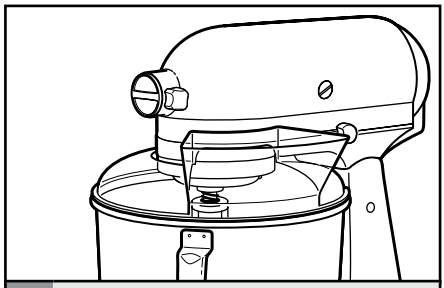
3 **Para retirar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.



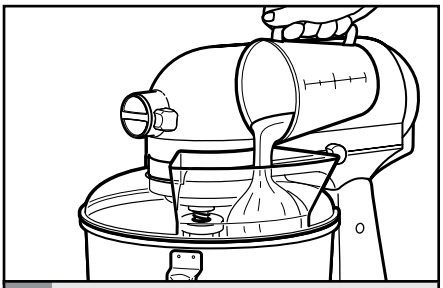
4 Levante la parte delantera del escudo vertedor, separándolo del borde del bol, y tire hacia delante. Retire el accesorio y el bol.

Uso del escudo vertedor*

Utilice el escudo vertedor para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol durante el proceso, así como para verter ingredientes en el bol durante el mismo.



1 Para obtener mejores resultados, gire el escudo vertedor de manera que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de "U" existente en el escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente a la batidora).

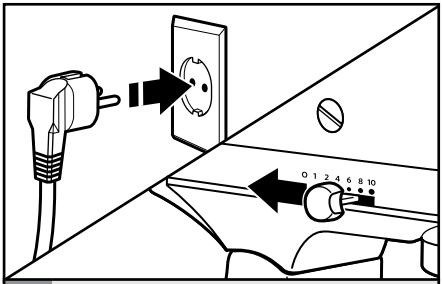


2 Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter

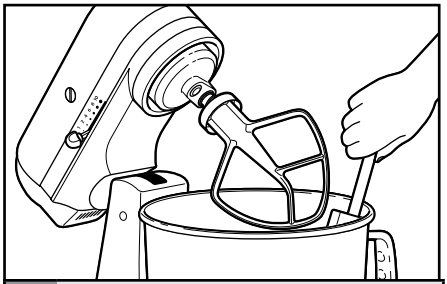
* Incluido solamente en los modelos 5KSM150PS y 5KSM45. También disponible como accesorio opcional.

Utilización del control de velocidad

NOTA: La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas que requieren un tiempo de batido prolongado, la parte superior de la unidad puede calentarse bastante. Esto es normal.



1 Enchufe la batidora de pie a la toma de corriente eléctrica adecuada. Para comenzar, y a fin de evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol, sitúe la palanca de control de la velocidad en la velocidad más baja y, a continuación, aumente la velocidad gradualmente. Véase el siguiente cuadro.



2 Na raspe el bol mientras la batidora de pie esté en funcionamiento. El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

Guía de control de la velocidad

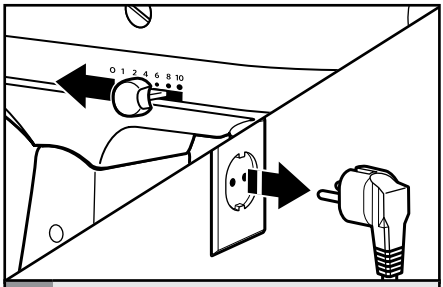
Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual la batidora de pie comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.

Velocidad	Acción	Accesorio	Descripción
1	REMOVER		Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA		Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Empléela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar manteca y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	MEZCLAR, BATIR		Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6	BATIR, HACER CREMAS		Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8	BATIR A GRAN VELOCIDAD, MONTAR		Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos.
10	MONTAR A GRAN VELOCIDAD		Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

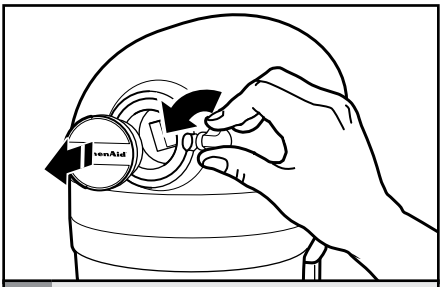
NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse la palanca de control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla de arriba para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9. Utilice solo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños a la batidora.

Accesorios opcionales

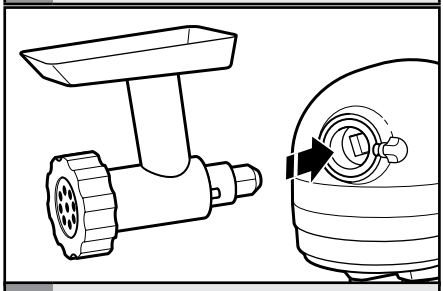
KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales, como picadoras de alimentos o máquinas para hacer pasta. Pueden montarse al eje de transmisión de accesorios de la batidora de pie, tal y como se ha indicado anteriormente.



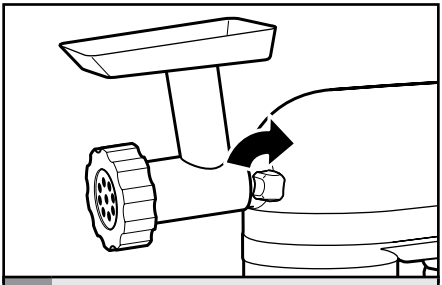
1 **Para montar el accesorio:**
Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.



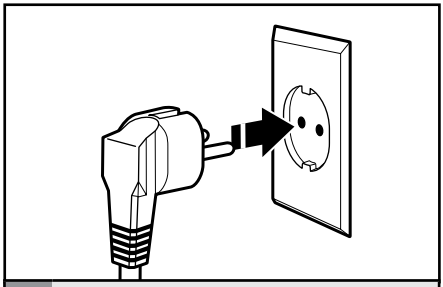
2 Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Quite la cubierta de la toma de fijación.



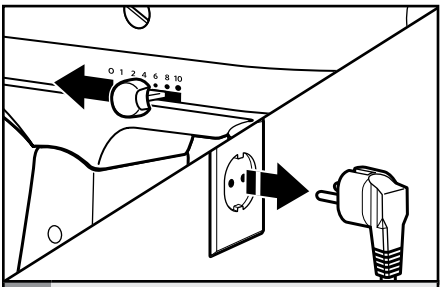
3 Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Puede ser necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



4 Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio esté totalmente fijado a la batidora de pie.

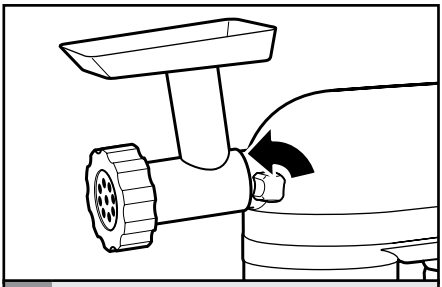


5 Enchufe la batidora a la toma de corriente eléctrica adecuada.

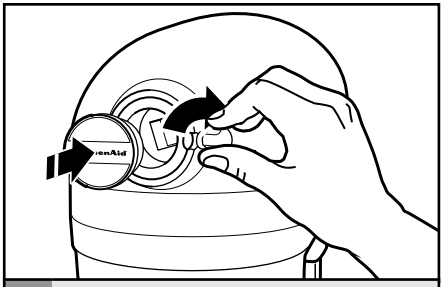


6 **Para desmontar el accesorio:**
Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie.

USO DE LA BATIDORA DE PIE



7 Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Gire un poco el accesorio hacia atrás y hacia delante mientras tira hacia fuera.



8 Vuelva a colocar la cubierta de la base de fijación del accesorio. Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA: Consulte el Manual de uso y cuidado de cada accesorio para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento recomendados.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Consejos para mezclar

Tiempo de batido

Su batidora de pie KitchenAid mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

Agregar los ingredientes

El procedimiento normal a seguir a la hora de mezclar la mayoría de las masas, sobre todo las masas para pasteles y galletas, consiste en añadir:
1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos

Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad.

NOTA: Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Véase la sección "Distancia entre el batidor y el bol".

Masas para pasteles

Cuando prepare masas envasadas para pasteles, emplee la velocidad 4 para una velocidad intermedia y la velocidad 6 para una velocidad elevada. Para conseguir unos mejores resultados, bata durante el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas

Los materiales sólidos se deberían añadir durante los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para que la fruta o las nueces no se depositen en el fondo de la fuente durante la cocción. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

Amasar masas de levadura

SIEMPRE utilice el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura. Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la unidad falle.

No utilice recetas que requieran más de 900 g de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con la batidora de pie con cabezal inclinable de 4,28 L de capacidad.

No utilice recetas que requieran más de 1 kg de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con la batidora de pie con cabezal inclinable de 4,8 L de capacidad.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Claras de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
2 o más claras de huevo	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar claras de huevo

Con su batidora de pie KitchenAid montará las claras rápidamente. De forma que tenga cuidado para que no las monte en exceso.

Nata montada

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

CANTIDAD	VELOCIDAD
menos de 200 ml	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
más de 200 ml	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar nata

Tenga cuidado con la nata a la hora de montarla. Su batidora de pie con cabezal inclinable KitchenAid monta tan rápidamente que solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la batidora de pie

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

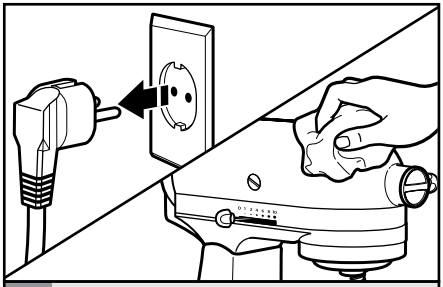
Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

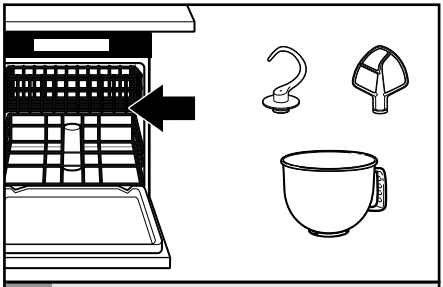
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



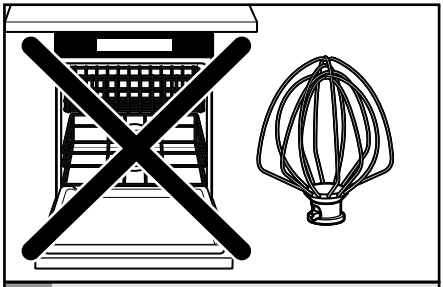
! Asegúrese siempre de desenchufar la batidora de pie antes de su limpieza. Limpie la batidora de pie con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular. No la sumerja en agua.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de los accesorios



2 El bol, el escudo vertedor*, el batidor blanco plano y el gancho amasador blanco son aptos para el lavavajillas. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.



2 **IMPORTANTE:** El batidor de varillas **no** es apto para el lavavajillas. Lávelo a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelo completamente ante de secarlo. No deje puesto el batidor de varillas en el eje.

* Incluido solamente en los modelos 5KSM150PS y 5KSM45. También disponible como accesorio opcional.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

1. La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.
2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga la batidora de pie. Véase la sección "Distancia entre el batidor y el bol".

Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:
- ¿Está enchufada la batidora de pie?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora de pie no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Servicio y garantía".

SERVICIO Y GARANTÍA

Garantía de la batidora de pie KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para los modelos Artisan 5KSM150PS y 5KSM156: cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra. Para los modelos 5K45SS y 5KSM45: dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la batidora de pie se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991