

# User Guide **Manual** del usuario



## **PROFESSIONAL BLENDER**

---

## **LICUADORA PROFESIONAL**

English.....Page 3  
Español.....Página 11



# Contents

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Parts List.....</b>               | <b>3</b> |
| Contents                             | 3        |
| Assembly                             | 3        |
| <b>General Information.....</b>      | <b>4</b> |
| Safety Instructions                  | 5        |
| <b>User Instructions .....</b>       | <b>6</b> |
| Features                             | 7        |
| <b>Cleaning and Maintenance.....</b> | <b>8</b> |
| <b>Other Useful Information.....</b> | <b>9</b> |
| Technical Specifications             | 9        |
| Storing                              | 9        |

**MAIN PARTS**

1. Base
2. Pitcher
3. Lid
4. Tamper
5. Clear Lid Cap

**CONTENTS OF PACKAGING**

- Base Unit
- Pitcher with Measurements and Blade Assembly
- Lid
- Clear Lid Cap
- Tamper
- Recipe Book
- Instruction Manual

**ASSEMBLY**

1. Unpack the Professional Blender from the box.
2. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE PROFESSIONAL BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. Using a damp cloth or sponge, wipe the motor base.

**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE INTO WATER AT ANY TIME**

## GENERAL INFORMATION

**When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. Read all safety information carefully and thoroughly before using this product!
2. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
3. The appliance is not intended for use by young children. Individuals unfamiliar with this appliance must be adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
4. To avoid personal injury keep hands and utensils out of the grinder and away from its sharp blade during operation.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate blender continuously for more than 2 minutes.
7. Make sure the motor stops completely and the unit is unplugged from the electrical outlet before cleaning.
8. Avoid contact with moving parts.
9. To protect against risk of electrical shock, do not put main base or power cord in water or any other liquid.
10. Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug.
11. If blender stops due to improper operation or if there is excessive noise, turn power off, wait for blades to stop spinning, unplug from electrical outlet. **DO NOT** open the main base to repair. Return appliance to customer service for repair or electrical or mechanical adjustment.
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to customer service for repair or electrical or mechanical adjustment.
13. Do not let power cord hang over the edge of table, counter, or let cord touch hot surfaces such as stoves.
14. Always operate your blender on a flat, dry, stable surface.
15. The plastic used in the pitcher is BPA Free.
16. This is an electrical appliance. To avoid the risk of electrical shock or serious personal injury, always operate with dry hands.
17. Never pull power cord to remove from outlet.
18. Blades are sharp. Handle carefully.
19. Always use caution when washing your blades.
20. Do not use outdoors. For household use only.
21. **DO NOT remove the pitcher from base when blender is turned on.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### 3 PRONG PLUG

NOTE: This item comes equipped with a 3 prong plug. It is recommended that you only plug this into an outlet that accepts the 3 prongs and that you do not try to defeat this feature as it is an important safety feature that protects you from electric shock if a wire comes loose.



### ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



### SAFETY WARNING

Although your Professional Blender is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the Professional Blender near a heat source.
2. Never leave the Professional Blender unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the Professional Blender on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The Professional Blender must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## USER INSTRUCTIONS

### Before First Use

- Read all instructions before first use and follow them carefully.
- Wash all pieces, except base unit, in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before first use. NOTE: The blade is **NOT** removable.
- Do NOT immerse base in water or any other liquid.

### How to Use

1. Prepare the food items before use.
2. Wash all produce before it is used.
3. As a general guideline, you do not need to peel any fruits and vegetables whose skin you would normally eat.
4. Remove skin from thick skinned fruits, such as melon and pineapple.
5. Remove stones from cherries, peaches, nectarines etc.
6. Fruit containing small seeds, such as apples, do not need to be removed.
7. Cut the food items into small pieces that will fit easily into the pitcher. It is recommended to cut as small as 1-2 inches. Never attempt to force large items into the pitcher.
8. This machine can blend both breakable solid, dry, semi liquid and liquid foods.
9. Place food items into pitcher.
10. Place pitcher on base.
11. Line up the four corners of the pitcher with the four knobs on the base unit.
12. To have the blender on continuous mode, press the left switch to the 'On' position and turn the middle knob to the desired speed (1–10).
13. To have blender on pulse mode, repeat previous steps, then repeatedly press the right switch down to pulse for desired blending time.
14. Always operate blender with lid and clear lid cap firmly in place. The clear lid cap should be removed only when adding ingredients or when using the tamper.
15. Once recipe is at desired consistency, turn off blender by lowering the speed to 1 and pressing the left switch to the 'Off' position.
16. Remove the pitcher from the base unit.
17. Remove the lid and clear lid cap.
18. After you have poured the contents into your desired container, wash the pitcher, lid, clear lid cap and tamper in warm soapy water.
19. Unplug the Professional Blender when not in use.
20. **WARNING: The blades are very sharp - handle with care.**
21. **CAUTION:** If the blade stops during continuous blending, a hard ingredient may be stuck in the blade. Unplug the appliance, take the blade/cup assembly off the motor base and shake the cup which should free the food from the blade. Return the blade/cup to the motor unit and continue to blend.



## FEATURES

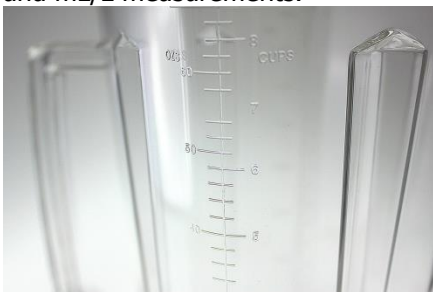
1. There is a tamper that can be used to move around the food or help guide the food into the pitcher. **DO NOT** use the tamper without the lid in place.



2. There is a hole within the Clear Lid Cap that allows steam to vent for when you are making hot food items, such as soup.



3. The sides of the pitcher have measuring lines that are helpful for measuring out the items needed for each recipe. The measurements come in both Ounces/Cups and mL/L measurements.



4. The base has three feature:
  - On/Off Switch (left)
  - Speed Knob (middle)
  - Pulse Switch: used for frozen foods or to crush ice (right)



## CLEANING AND MAINTENANCE

### CAUTION:

Always be sure that the Professional Blender is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE base in water or any other liquid.

It is important to clean your Professional Blender thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later.

1. Remove the individual parts from the Professional Blender base.
2. Wash the parts in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before storing. To wash the pitcher, put 1 cup soapy water in the pitcher with the lid in place and press the pulse switch 2-3 times, then pour out the water and rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the base with a damp cloth, sponge or paper towel. Do NOT immerse the base or run water over the base unit. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
4. **WARNING: The blades are very sharp - handle with care.**
5. Do not use abrasive cleaners on any part of the Professional Blender.



## OTHER USEFUL INFORMATION

### Technical Specifications

|                |           |
|----------------|-----------|
| Model Number   | BA-818    |
| Rating Voltage | 120V/60Hz |
| Nominal Power  | 1500W     |

### Storing

- Allow the Professional Blender to cool completely before storing.
- Store the Professional Blender in a dry location, in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the Professional Blender during storage as this may result in possible damage.

### Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Food Processor please contact our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Website: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Environmental Protection

If the Professional Blender should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.



# Contenido

- Lista de componentes.....11**
  - Contenido 11
  - Ensamblaje 11
- Información general.....12**
  - Instrucciones de seguridad 13
- Modo de empleo.....14**
  - Características 15
- Limpieza y mantenimiento.....16**
- Información adicional de utilidad.....17**
  - Especificaciones técnicas 17
  - Almacenamiento 17

## COMPONENTES PRINCIPALES

1. Base
2. Jarra
3. Tapa
4. Émbolo
5. Tapón transparente para la tapa



## CONTENIDO DEL EMPAQUE

- Unidad base
- Jarra graduada y conjunto de cuchillas
- Tapa
- Tapón transparente para la tapa
- Émbolo
- Libro de recetas
- Manual de instrucciones

## ENSAMBLAJE

1. Desempaque la licuadora profesional y sáquela de la caja.
2. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuáguelas y séquelas meticulosamente. **NO SUMERJA LA BASE DE LA LICUADORA PROFESIONAL EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
3. Pase un trapo o esponja húmeda por la base del motor.

**NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE**  
**NO SUMERJA NUNCA LA BASE DE LA LICUADORA EN AGUA**

## INFORMACIÓN GENERAL

**Al utilizar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños presentes, deben seguirse precauciones básicas de seguridad en todo momento, incluidas las siguientes:**

1. ¡Lea toda la información de seguridad detenidamente antes de usar este producto!
2. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos.
3. Este aparato no está diseñado para su uso por niños pequeños. Las personas que no están familiarizadas con este aparato deben ser debidamente supervisadas por una persona responsable para asegurarse de que puedan utilizarlo con seguridad.
4. Para evitar lesiones personales, mantenga las manos y los utensilios fuera de la licuadora y lejos de las cuchillas afiladas durante su funcionamiento.
5. Desconecte la licuadora del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarla.
6. No utilice la licuadora constantemente por más de 2 minutos.
7. Asegúrese de que el motor se detenga completamente y de que la unidad esté desenchufada del tomacorriente antes de limpiar la licuadora.
8. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
9. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no coloque la base principal ni el cable de alimentación en agua u otro líquido.
10. No utilice éste ni otros aparatos con el cable o el enchufe dañados.
11. Si la licuadora se detiene por un fallo de funcionamiento o si hay excesivo ruido, apáguela, espere a que las cuchillas se detengan y desenchúfela del tomacorriente. NO abra la base principal para repararla. Devuelva el aparato al servicio de atención al cliente para su reparación o para realizar ajustes eléctricos o mecánicos.
12. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de una avería o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al servicio de atención al cliente para su reparación o para realizar ajustes eléctricos o mecánicos.
13. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o un mostrador ni que toque superficies calientes tales como estufas.
14. Utilice siempre la licuadora sobre una superficie plana, seca y estable.
15. El plástico de la jarra no contiene BPA.
16. Este aparato es un electrodoméstico. Para evitar el riesgo de sufrir descargas eléctricas o lesiones personales graves, utilice siempre la licuadora con las manos secas.
17. No jale del cable de alimentación para sacarlo de un enchufe.
18. Las hojas de las cuchillas son filosas. Tenga cuidado.
19. Tenga siempre cuidado al lavar las cuchillas.
20. No utilice al aire libre. Para uso doméstico solamente.
21. **NO quite la jarra de la base cuando la licuadora esté encendida.**

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

**PRECAUCIÓN:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las tiendas locales de hardware y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W; y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él accidentalmente.

### ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS

NOTA: Este artículo viene equipado con un enchufe de 3 clavijas. Se recomienda que sólo se conecte en un tomacorriente que acepte los enchufes de 3 clavijas y que no trate de eludir esto, ya que es una importante característica de seguridad que le protege de una descarga eléctrica si un cable se afloja.



### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



### SAFETY WARNING

Si bien la licuadora profesional es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la licuadora profesional cerca de una fuente de calor.
2. No deje la licuadora profesional mientras está conectada a la red eléctrica.
3. Utilice la licuadora profesional en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
4. No la desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación.
5. La licuadora profesional debe desenchufarse:
  - A. Después de usarla.
  - B. Si parece estar defectuosa.
  - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.  
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## MODO DE EMPLEO

### Antes del primer uso

- Lea todas las instrucciones antes del primer uso y sígala atentamente.
- Lave todas las piezas, excepto la unidad base, en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente antes del primer uso. NOTA: La cuchilla **NO** es extraíble.
- NO sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.

### Modo de empleo

1. Prepare los alimentos antes de procesarlos.
2. Lave todas las frutas y verduras antes de procesarlas.
3. Como norma general, no es necesario pelar ninguna fruta y verdura cuya piel normalmente se comería.
4. Quite la piel de frutas con piel gruesa, tales como melones y piñas.
5. Quite las pepitas de las cerezas, los duraznos, las nectarinas, etc.
6. No es necesario quitar las pepitas de las frutas con pepitas pequeñas, como las manzanas.
7. Corte los alimentos en trozos pequeños que cabrán con facilidad en la jarra. Se recomienda cortarlos en piezas de 1-2 pulgadas (2.5-5 cm). No intente nunca forzar alimentos más grandes en la jarra.
8. Esta máquina puede licuar alimentos desmenuzable sólidos, secos, semilíquidos y líquidos.
9. Introduzca los alimentos en la jarra.
10. Coloque la jarra sobre la base.
11. Alinee las cuatro esquinas de la jarra con los cuatro salientes en la unidad base.
12. Para utilizar la licuadora en modo continuo, coloque el interruptor izquierdo en la posición 'On' (Encendido) y gire la perilla central a la velocidad deseada (1-10).
13. Para utilizar la licuadora en modo de pulsación, repita los pasos anteriores y a continuación oprima repetidamente el interruptor derecho para activar la licuadora durante el tiempo deseado.
14. Utilice siempre la licuadora con la tapa y el tapón transparente de la tapa firmemente instalados. El tapón transparente de la tapa debe quitarse sólo al agregar ingredientes o al utilizar el émbolo.
15. Una vez obtenida la consistencia deseada para la receta, apague la licuadora reduciendo la velocidad a 1 y colocando el interruptor en la posición 'Off' (Apagado).
16. Quite la jarra de la unidad base.
17. Quite la tapa y el tapón transparente de la tapa.
18. Una vez que haya vertido los contenidos en un recipiente, lave la jarra, la tapa, el tapón transparente y el émbolo en agua tibia jabonosa.
19. Desenchufe la licuadora profesional cuando no la esté utilizando.
20. **ADVERTENCIA: Las cuchillas son muy afiladas, trátelas con cuidado.**
21. **PRECAUCIÓN:** Si la cuchilla se detiene durante el licuado continuo, es posible que un ingrediente duro se haya quedado atascado. Desenchufe el aparato, quite el conjunto de las cuchillas/vaso de la base del motor y agite el vaso para soltar el ingrediente de la cuchilla. Vuelva a poner las cuchillas/vaso en la unidad del motor y siga licuando.

## CARACTERÍSTICAS

1. Se proporciona un émbolo que puede utilizarse para remover los alimentos o ayudar a empujarlos en la jarra. NO utilice el émbolo sin la tapa.



2. El tapón transparente para la tapa tiene un orificio para permitir que el vapor escape al preparar alimentos calientes, como sopa.



3. Los laterales de la jarra están graduados para ayudarle a medir los ingredientes que necesita para cada receta. Las medidas están en onzas/tazas y mililitros/litros.



4. La base tiene tres funciones:
  - Interruptor 'On/Off' de encendido/apagado (izquierda)
  - Perilla de control de la velocidad (centro)
  - Interruptor de pulsación: se utiliza para alimentos congelados o para picar hielo (derecha)



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que la licuadora profesional esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. NUNCA SUMERJA la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar la licuadora profesional a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después.

1. Quite las piezas individuales de la base de la licuadora profesional.
2. Lave las piezas en agua tibia jabonosa, enjuáguelas y séquelas completamente antes de guardarlas. Para lavar la jarra, ponga 1 taza de agua jabonosa en la jarra con la tapa puesta y oprima el botón de pulsación dos o tres veces; a continuación, vierta al agua, enjuague y seque completamente.
3. Limpie la base con un trapo húmedo, una esponja o toalla de papel. NO sumerja la base o deje correr agua sobre la base de la unidad. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la cafetera.
4. **ADVERTENCIA: Las cuchillas son muy afiladas, trátelas con cuidado.**
5. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la licuadora profesional.



## INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

### Especificaciones técnicas

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Número de modelo | BA-818      |
| Voltaje nominal  | 120 V/60 Hz |
| Potencia nominal | 1500 W      |

### Almacenamiento

- Permita que la licuadora profesional se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guarde la licuadora profesional en un lugar seco, en la caja original a ser posible.
- No coloque objetos pesados sobre la licuadora profesional al guardarla, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

### Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de esta licuadora profesional, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del Este en los Estados Unidos.

Correo electrónico: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Sitio de Internet: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Protección del medio ambiente

Si la licuadora profesional dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharla de forma respetuosa con el medio ambiente.





# WARRANTY CARD



## PROFESSIONAL BLENDER

Your details:

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Date of purchase\* \_\_\_\_\_

\*We recommend you keep the receipt with this warranty card/

Location of purchase \_\_\_\_\_

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorne Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
customer-service@wk-usa.com

### AFTER SALES SUPPORT

 888-367-7373  customer-service@wk-usa.com

**PRODUCT CODE: 49067 01/2016**

Customer Service Phone  
Hours:  
Monday – Friday  
10:00am – 5:00pm EST

# 5

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

---

# Warranty conditions

Dear Customer,

The ALDI warranty offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

**Warranty period:**    **5 years** from date of purchase.  
                                 **6 months** for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

**Costs:**                      Free repair/exchange or refund.  
                                 No transport costs.

|                |                                                                                                                                                                      |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ADVICE:</b> | Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors. |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the pack aging.

---

## The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

---



# TARJETA DE GARANTÍA

## LICUADORA PROFESIONAL

Sus datos:

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_

Fecha de compra\* \_\_\_\_\_

\* Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de compra \_\_\_\_\_

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía  
completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorne Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
customer-service@wk-usa.com

### SERVICIO POSVENTA

 888-367-7373  customer-service@wk-usa.com

**PRODUCT CODE: 49067 01/2016**

*Horario de Servicio al cliente  
de lunes a viernes  
de 10:00a.m. – 5:00p.m.  
(horario del Este en EE.UU.)*

# 5

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

---

# Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

**Período de garantía:** **5 años** a partir de la fecha de la compra.  
**6 meses** para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

**Costos:** Reparación/sustitución gratis o reembolso.  
No hay costos de transporte.

|               |                                                                                                                                                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AVISO:</b> | Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador. |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:**

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

---

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.

---



**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

[www.aldi.us](http://www.aldi.us)

**AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA**



1-888-367-7373



[customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: BA-818 PRODUCT CODE: 49067 01/2016

**5**

YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA